

Приложение 3. Адаптированные программы общепрофессиональных учебных дисциплин

Приложение 3.1 к АОП ПО по профессии 16472 Пекарь

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

2026 г.

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия, сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

**1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы
обще профессиональной учебной дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 32 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 32 часов, которая состоит из 32 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 16 часов практических занятий, в т.ч. 2 часов зачета по обще профессиональной учебной дисциплине;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1. Объем обще профессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Объем обще профессиональной учебной дисциплины (всего)	32
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего), в состав которой входит:	34
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия), в том числе:	32
теоретические занятия	16
практические занятия	14
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
консультации	-
промежуточная аттестация по обще профессиональной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1. Основы микробиологии		6
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	4
	1. Классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	
	3. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха. Распространение микробов в природе.	
	Практическое занятие № 1	2
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.		8
Тема 2.1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	4
	1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции.	
	2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	
	3. Возбудители, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы, туберкулёз, сибирская язва, ящур.	
	Практическое занятие № 2	2
	Определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения.	
	Практическое занятие № 3	2
	Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	
Раздел 3. Основы пищевой санитарии и гигиены		16
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Требования к внешнему виду. Значение и сроки проведения медицинских обследований.	

	2. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	
	Практическое занятие № 4	1
	Анализ требований к обслуживающему персоналу, правил личной гигиены.	
	Практическое занятие № 5	1
	Анализ влияния внешней среды на здоровье человека.	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	4
	1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.	
	2. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды.	
	3. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Правила проведения.	
	Практическое занятие № 6	2
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	
	Практическое занятие № 7	2
	Проведение санитарной обработки помещения разделки теста, оборудования	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов	
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска.	
	3. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешённых и запрещённых добавок.	
	Практическое занятие № 8	2
	Ознакомление с документами по бактериологическому контролю качества.	
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам общепрофессиональной учебной дисциплины;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утверждёнными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. – 8-е изд, стер. – М., 2015. – 256 с.
2. Полянская, И. С., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. – Москва : КноРус, 2024. – 263 с.
3. СанПиН 2.3.21078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». – URL: <https://uobr.ru/wp-content/uploads/2021/02/SanPiN-2.3.2.1078-01.pdf>, свободный.

4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) О качестве и безопасности пищевых продуктов. – URL: <https://sudact.ru/law/federalnyi-zakon-ot-02012000-n-29-fz-o/>, свободный.

Дополнительные источники.

1. Доценко В.Н. Практическое руководство по санитарному надзору / В.Н. Доценко. – СПб.: ГИОРД, 1999.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 192-ст). – URL: <https://base.garant.ru/70815588/>, свободный.
3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 233 с.
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2010. – 720 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	практические занятия № 1, 2, 3; зачёт

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;	практические занятия № 4, 8; зачёт
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	практические занятия № 7; зачёт
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	практические занятия № 6; зачет
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	практические занятия № 1; зачет
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	практические занятия № 2; зачет
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	практические занятия № 2, 3; зачет
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	практические занятия № 6; зачет
- правила личной гигиены работников пищевых производств;	практические занятия № 4; зачет
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия, сроки и хранения;	практические занятия № 6, 7; зачет
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, деритизации.	практические занятия № 6, 7; зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- классификацию и ассортимент пищевых продуктов
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов;
- кулинарные свойства пищевых продуктов.
- особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учётом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 36 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов, которая состоит из 36 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 18 часов практических занятий, в т.ч. 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	36
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	36
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	36
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	16
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
консультации	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Тема 1. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала	6
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Химический состав продовольственных товаров. 3. Качество продовольственных товаров и методы определения качества товаров. 4. Хранение продовольственных товаров. 5. Консервирование пищевых продуктов	
	Практическое занятие № 1	
	Определение качества сырья органолептическим методом. Анализ способов хранения продовольственных товаров	
	Практическое занятие № 2	2
	Определение способов консервирования продовольственных товаров	2
Тема 2. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	4
	1. Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 3. Макароны изделия. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. 4. Хлебобулочные изделия. Ассортимент, Показатели качества, дефекты и болезни хлеба	
	Практические занятия № 3	
	Определение химического состава зерна. Анализ ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом	2
	Практические занятия № 4	2
	Анализ ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий. Определение дефектов и болезней хлеба	
Тема 3. Плодовоовощные продукты	Содержание учебного материала	2
	1. Овощи, плоды, грибы. Пищевая ценность свежих плодов и овощей.	

	2. Условия хранения, упаковка. Транспортирование и реализация плодовоовощных продуктов	
	Практическое занятие № 5	
	Определение качества плодовоовощных продуктов органолептическим методом. Анализ пищевой ценности свежих плодов и овощей	1
	Практические занятия № 6	
	Кулинарное использование овощей, плодов, грибов	1
Тема 4. Молоко и молочные продукты.	Содержание учебного материала	
	1. Молоко и молочные продукты. Ассортимент. 2. Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка и транспортирование молочных продуктов	2
	Практические занятия № 7	
	Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Анализ способов упаковки и хранения продуктов.	1
	Практическое занятие № 8	
	Кулинарное использование молочных продуктов	1
Тема 5. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала	
	1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. 2. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Практическое занятие № 9	
	Определение качества яиц органолептическим методом. Изучение способов использования яиц и яичных продуктов в производстве	1
Тема 6. Вкусовые продукты. Кондитерские товары. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	
	1. Чай, кофе, кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. 2. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента	2
	Практическое занятие № 10	
	Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом.	1
	Практическое занятие № 11	
	Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом	1
	Практическое занятие № 12	1

	Определение качества пищевых жиров органолептическим методом	
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета основ товароведения пищевых продуктов.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам общепрофессиональной учебной дисциплины;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утверждёнными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2010.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. – Москва : Академия, 2024. – 336 с.
3. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/д: Феникс, 2015.

Дополнительные источники.

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. – Москва :

- Издательство «Юрайт», 2024. – 241 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 330 с.
 3. Мирзоев, А. М., Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. – Москва : КноРус, 2024. – 375 с.
 4. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. – Москва : ИНФРА-М, 2023. – 221 с.
 5. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, в общественном питании / Д.Ф. Фатыхов. – М: ИЦ «Академия», 2015.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
- определять качество сырья и готовой продукции;	практические занятия № 1, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12; зачет
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	практические занятия № 3, 4, 6, 8, 9; зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	практические занятия № 8, 9; зачет
- пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов;	практические занятия № 1, 3, 4, 5, 7, 9; зачет
Знания:	
- классификация и ассортимент пищевых продуктов;	практические занятия № 3, 4, 6; зачет
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;	практические занятия № 1, 3, 5, 7, 9; зачет
- требования к качеству продуктов;	практические занятия № 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12; зачет
- условия и сроки хранения продуктов;	практические занятия № 1, 7, 9; зачет
- кулинарные свойства пищевых продуктов;	практические занятия № 6, 8, 9; зачет
- особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	практические занятия № 6, 8, 9; зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- подготавливаться к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- организовать своё рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания;
- правила выбора технологического оборудования предприятия общественного питания, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов;
- способы организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности на предприятиях общественного питания;
- правила охраны труда на предприятиях общественного питания.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к

результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 20 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 20 часа, которая состоит из 20 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 10 часов практических занятий, в т.ч. 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	20
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	20
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	20
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
консультации	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	1
	1. Общие сведения об оборудовании. Основные части машины. 2. Техническая документация машин. Техника безопасности	
	Практическое занятие № 1, 2	1
	Конспектирование основных частей и деталей машин. Анализ технической документации машин.	
Тема 2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	1
	1. Классификация Универсальных приводов. Сменные механизмы. 2. Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов.	
	Практическое занятие № 3	1
	Анализ универсальных приводов и способы крепления сменных механизмов.	
Тема 3. Оборудование для обработки овощей.	Содержание учебного материала	1
	1. Основные сведения о машинах для очистки сырых и варёных овощей. 2. Машины для обработки овощей: картофелеочистительная, овощерезательная, протирачная машины.	
	Практическое занятие № 4	1
	Анализ устройства, принципа действия, правил эксплуатации оборудования для обработки овощей.	
Тема 4. Оборудование для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	1
	1. Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы. 2. Основные механизмы к универсальному приводу.	
	Практические занятия № 5	1
	Анализ принципа действия, правил эксплуатации и техники безопасности мясорубки.	
Тема 5. Оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов. 2. Машины для приготовления теста: просеиватели, тестомесительная, тестораскаточная, взбивательная.	
	Практическое занятие № 6, 7	1

	Анализ устройства и назначение, принцип работы и правила безопасной эксплуатации тестомесительной машины. Анализ устройства и назначение, принцип работы и правила безопасной эксплуатации взбивательной машины.	
Тема 6. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие о машинах и механизмах специального назначения.	
	Практическое занятие № 8	1
	Анализ устройства, принцип действия, правил эксплуатации и техники безопасности.	
Тема 7. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению. Характеристика основных способов нагрева.	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.	
	Практическое занятие № 9,10	1
	Определение характеристик основных способов нагрева. Характеристика варочного оборудования. Определение основных способов жарки и выпечки, правил безопасной эксплуатации оборудования.	
Тема 8. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	1
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации.	
	2. Меры по обеспечению надёжности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.	
	Практическое занятие № 11	1
	Определение способов охлаждения.(естественное и искусственное)	
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		20

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета оборудования предприятий общественного питания, мастерской выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места и мастерской термической выполнения заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам общепрофессиональной учебной дисциплины;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиокolonки;
- мультимедийный проектор.

Оборудование мастерских.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;
- холодильная камера среднетемпературная.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для

обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. – 4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
3. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2013. – 112 с.

Дополнительные источники.

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – М.: Академия, 2013. – 416 с.
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
3. Лутошкина, Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания / Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2010. – 64 с.
4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 695 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
- подготавливаться к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	практическое занятие № 12; зачет
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	практическое занятие № 3; зачет
- организовать своё рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	практические занятия № 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12; зачет
Знания:	
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания;	практические занятия № 4, 5, 6, 7, 8, 9; зачет
- правила выбора технологического оборудования предприятия общественного питания, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов;	практические занятия № 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12; зачет
- способы организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой продукции;	практические занятия № 6, 7; зачет
- правила электробезопасности, пожарной безопасности на предприятиях общественного питания;	практические занятия № 4, 5, 6, 7, 8, 10; зачет
- правила охраны труда на предприятиях общественного питания	практическое занятие № 12; зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКОНОМИКИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания;
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания;
- механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания;
- формы оплаты труда на предприятиях общественного питания.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 36 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 36 часа, которая состоит из 36 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 18 часов практических занятий, в т.ч. 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
<i>I</i>	<i>2</i>
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	36
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	36
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	16
лабораторные занятия (<i>указывается при наличии</i>)	-
контрольные работы (<i>фиксируется при наличии</i>)	-
консультации (<i>приписываются при наличии</i>)	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Содержание учебного материала	3
	1. Классификация предприятий общественного питания. 2. Типы и классы предприятия. 3. Рациональное размещение предприятий общественного питания	
	Практическое занятие № 1	
	Размещение предприятий по форме обслуживания	1
	Практическое занятие № 2	2
	Конспектирование по теме «Типы и классы предприятий по форме обслуживания»	
Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	3
	1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки. 2. Организация работы складского хозяйства. Хранение и отпуск продуктов. 3. Организация весового хозяйства	
	Практическое занятие № 3	
	Составление карты товародвижения. Составление логистической схемы по перемещению материального потока. Взвешивание продуктов	3
	Практическое занятие № 4	1
	Подготовка сообщений по темам «Хранение и отпуск продуктов», «Организация работы складского хозяйства»	
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала	2
	1. Оперативное планирование на предприятиях.	

	2. Нормативная документация предприятия общественного питания	
	Практическое занятие № 5	1
	Составление плана-меню, расчетно-сырьевой ведомости, меню-требования	
	Практическое занятие № 6	2
	Составление технологической карты. Анализ нормативной документации	
Тема 4. Организация производства предприятий	Содержание учебного материала	4
	1. Общие требования к производственным помещениям.	
	2. Организация работы кондитерского цеха. Цеха мучных изделий.	
	3. Бракераж блюд.	
	4. Правила отпуска и хранения готовой продукции	
	Практическое занятие № 7	1
	Составление схемы организации работы кондитерского цеха	
	Практическое занятие № 8	1
	Составление схемы организации работы цеха мучных изделий	
Тема 5. Экономика и ее роль в жизни общества. Производство и потребление	Практическое занятие № 9	1
	Составление таблицы «Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции»	
	Содержание учебного материала	6
	1. Экономические потребности и ресурсы.	
	2. Заработная плата и налоги.	
	3. Трудовая занятость и безработица.	
	4. Распределение доходов в обществе.	
	5. Права потребителя	
	Практическое занятие № 10	1
	Анализ содержания разделов IV и V ТК РФ «Рабочее время. Время отдыха»	
	Практическое занятие № 11	1
	Анализ содержания главы 21 ТК РФ «Заработная плата»	

	Практическое занятие № 12	1
	Анализ прав и обязанностей налогоплательщиков и налоговых органов	
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета основ организации производства и экономики предприятий общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект компьютерных мультимедийных презентаций, плакатов и раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиокolonки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально- экономического профиля: учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин. – М.: ИЦ «Академия», 2017.
2. Левитский, К.И. Организация предприятий общественного питания» / К.И. Левитский, Б.М. Скворцов. – М.: Экономика, 2014.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Москва : КноРус, 2024. – 321 с.

Дополнительные источники.

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум

- для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 397 с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
 3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Д. Торопова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 348 с.
 4. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/, свободный.
 5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_79255/, свободный.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	практические занятия № 4, 5, 8; зачет
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного	практическое занятия № 7; зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
питания	
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	практическое занятие № 6 зачет
Знания:	
- принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания	практические занятия № 1, 2; зачет
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания	практическое занятия № 3; зачет
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания	практическое занятия № 4; зачет
- механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания	практические занятия № 10, 11, 12; зачет
- формы оплаты труда на предприятиях общественного питания	практические занятия № 10, 11, 12; зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.06 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи;
- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);
- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;
- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);
- понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине.

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

- правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 20 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 20 часа, которая состоит из 20 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 10 часов практических занятий, в т.ч. 2 часов зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
<i>I</i>	<i>2</i>
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	20
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	20
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	20
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	8
лабораторные занятия (<i>указывается при наличии</i>)	-
контрольные работы (<i>фиксируется при наличии</i>)	-
консультации (<i>приписываются при наличии</i>)	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1. Правила поведения в экстремальной ситуации		7
Тема 1.1. Введение в основы безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала	2
	1. Задачи дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности». 2. Квалификационная характеристика и программа обучения. 3. Опасные места жизнедеятельности людей	
Тема 1.2. Действия при потере человека в лесу	Содержание учебного материала	2
	1. Человек потерялся в лесу. 2. Ориентирование. 3. Выживание. 4. Лекарственные и ядовитые растения	
Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	1
	1. Чрезвычайные ситуации. 2. Действия человека в чрезвычайных ситуациях	
	Практическое занятие № 1 Соблюдение правил поведения человека во время чрезвычайных ситуаций	1
Тема 1.4. Правила поведения человека на воде и во время пожара	Содержание учебного материала	1
	1. Правила поведения человека на воде. 2. Правила поведения при выходе и выезде на лед	
	Практическое занятие № 2 Соблюдение правил поведения человека во время пожара	1
Раздел 2. Правила оказания первой помощи		7
Тема 2.1. Ожоги	Содержание учебного материала	1
	1. Виды ожогов. 2. Степени ожогов	

	Практическое занятие № 3	1
	Оказание первой помощи при ожогах	
Тема 2.2. Электротравмы	Содержание учебного материала	1
	1. Электротравмы	
	Практическое занятие № 4	1
	Оказание первой помощи при электротравмах	
Тема 2.3. Ранения и травмы	Содержание учебного материала	1
	1. Виды ран.	
	2. Виды кровотечений	
	3. Травмы.	
	4. Виды травм	
	Практическое занятие № 6, 7	2
	Обработка раны, остановка кровотечения. Оказание первой помощи при различных видах травм (вывихах, переломах)	
Раздел 3. Личная безопасность		4
Тема 3.1. Средства индивидуальной защиты	Содержание учебного материала	1
	1. Средства индивидуальной защиты.	
	2. Виды средств индивидуальной защиты	
	Практическое занятие № 10	1
	Изготовление простейших средств индивидуальной защиты	
Тема 3.2. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	1
	1. Здоровый образ жизни, его составляющие.	
	2. Личная гигиена.	
	3. Факторы, разрушающие здоровье: вред алкоголя, табака, наркотиков	
Тема 3.3. Терроризм	Содержание учебного материала	1
	1. Терроризм как угроза национальной безопасности.	
	2. Правила поведения человека во время теракта	
Зачет (промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине)		2
Всего		20

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор;
- плакаты по темам учебной дисциплины.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утверждёнными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Горский, В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 – 11 классы : учебник / В. А. Горский, С. В. Ким. – 4-е изд., стереотипное – Москва : Просвещение, 2022. – 400 с.
2. Петровский, Б.В. Популярная медицинская энциклопедия / Б.В. Петровский. – М.: Советская энциклопедия, 2010.
3. Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 – 11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 635 с.
4. Сибикин, Ю.Д. Электробезопасность при эксплуатации электроустановок промышленных предприятий / Ю.Д. Сибикин. – М.: Академия, 2014.
5. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10, 11 класс / А.Т. Смирнов. – М.: Просвещение, 2017.

6. Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности. 10, 11 класс / М.П. Фролов. – М.: АСТ Астрель, 2017.

Дополнительные источники.

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 399 с.
2. Гоглев, М.И. Методическое пособие по медико-санитарной подготовке: пособие для учителя / М.И. Гоглев. – М.: Просвещение, 2010.
3. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности / В. С. Долгов. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 188 с.
4. Колодницкий, Г.А. Оценка качества подготовки выпускников средней школы по основам безопасности жизнедеятельности / Г.А. Колодницкий. – М.: Дрофа. 2011.
5. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва : КноРус, 2024. – 222 с.
6. Ларионова, Н.В. Методические рекомендации по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий / Н.В. Ларионова.– Вельск, 2006.
7. Латчук, В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / В.Н. Латчук. – М.: Дрофа, 2017.
8. Латчук, В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Планирование и организация занятий в школе. 5 – 11 класс: методическое пособие / В.Н. Латчу. – М.: Дрофа, 2017.
9. Мейсон, Эндрю М. Первая помощь при травмах и несчастных случаях / Эндрю М. Мейсон. – М.: Аргументы и факты, 2015.
10. Основы безопасности жизнедеятельности : 10-й класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Лыняная, М. В. Маслов. – Москва : Просвещение, 2023. – 383 с.
11. Петровский, Б.В. Популярная медицинская энциклопедия / Б.В. Петровский. – М.: Советская энциклопедия, 2010.
12. Шкенев, В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс: поурочные планы по учебнику Смирнова А.Т. / В.А. Шкенев. – Волгоград: Учитель, 2010.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	- практическое занятие № 1; - зачет
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	- практическое занятие № 10; - зачет
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи;	- практические занятия № 2, 3, 4, 8; - зачет
- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);	- практическое занятие № 1; - зачет
- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;	- практическое занятие № 1; - зачет
- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);	- практическое занятие № 1; - зачет
- понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине	- практические занятия № 2, 3; - зачет
Знания:	
- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности	- практические занятия № 2, 4; - зачет

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
личности;	
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;	- практическое занятие № 1; - зачет
- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);	- практическое занятие № 1; - зачет
- правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения	- практические занятия № 3, 4, 5, 6, 7; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей общепрофессиональной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по общепрофессиональной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Охрана труда
адаптированной основной программы профессионального
обучения –адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

по профессии рабочего 16472 Пекарь

для очной формы обучения

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Охрана труда является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда

- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками;
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 20 часа, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 20 часов, которая состоит, из 20 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 10 часов практических занятий, в т.ч. 2 часа зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Объем общепрофессиональной учебной дисциплины (всего)	20
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	20
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	20
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия <i>(фиксируется при наличии)</i>	8
лабораторные занятия <i>(указывается при наличии)</i>	-
контрольные работы <i>(фиксируется при наличии)</i>	-
консультации <i>(приписываются при наличии)</i>	-
промежуточная аттестация по общепрофессиональной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Антропогенные опасности и защита от них		
Тема 1.1 Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2
	Классификация опасных и вредных производственных факторов.	
	Опасные и вредные производственные факторы основных производств в легкой промышленности.	
	Влияние вредных и токсичных веществ на организм человека.	
	Нормирование содержания вредных веществ.	
	Методы защиты от воздействия вредных веществ.	
	Средства индивидуальной защиты от воздействия вредных веществ.	
Тема 1.2 Метеорологические факторы производственной среды	Содержание учебного материала	1
	Влияние параметров микроклимата на самочувствие человека.	
	Нормирование параметров микроклимата в производственном помещении.	
	Мероприятия по оптимизации параметров микроклимата.	
	Практическое занятие № 1	1
	Изучение норм микроклимата в рабочих помещениях	
Тема 1.3 Вентиляция и кондиционирование воздуха	Содержание учебного материала	1
	Общие положения.	
	Виды систем вентиляции и отопления.	
	Кондиционирование воздуха.	
Тема 1.4 Освещение производственных помещений	Содержание учебного материала	1
	Основные светотехнические параметры и определения.	
	Виды производственного оснащения и его нормирование.	
	Источники искусственного оснащения и осветительные приборы.	
Тема 1.5 Защита от производственных шумов и вибраций	Содержание учебного материала	1
	Причины возникновения и физические характеристики шумов и вибраций	
	Воздействие шумов и вибраций на организм человека.	
	Практическое занятие № 2	2
	Составление таблицы "Методы ограничения и устранения вредного влияния на человека"	

	производственных шумов и вибраций"	
	Изучение индивидуальных средств защиты от шумов и вибраций	
Раздел 2. Техногенные опасности и защита от них		
Тема 2.1 Безопасность выполнения технологических процессов	Содержание учебного материала	1
	Прогрессивная технология – основа безопасности производства.	
	Принципы проектирования безопасных технологических процессов.	
	Автоматизация и механизация производственных процессов.	
	Условия безопасной работы оборудования.	
Тема 2.2 Электробезопасность предприятий пищевой промышленности	Содержание учебного материала	1
	Воздействие электрического тока на организм человека.	
	Условия поражения электрическим током.	
	Защита от поражения электрическим током.	
	Статическое электричество и меры борьбы с ними.	
	Взрывозащищенное электрооборудование.	
	Практическое занятие № 3	1
	Составление таблицы "Способы защиты от поражения электрическим током"	
Тема 2.3 Пожарная профилактика на предприятиях пищевой промышленности	Содержание учебного материала	1
	Причины пожара.	
	Пожарная опасность технологических процессов	
	Практическое занятие № 4	1
	Вынужденная эвакуация людей.	
Раздел 3. Управление безопасностью жизнедеятельности		
Тема 3.1 Основы законодательства Российской Федерации	Содержание учебного материала	1
	Основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда.	
	Практическое занятие № 5	1
	Изучение правил ТБ и ОТ на швейном предприятии	
Тема 3.2 Система стандартов и другие нормативные требования	Содержание учебного материала	1
	Основные понятия и терминология безопасности труда.	
	Система стандартов безопасности.	

	Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.	
	Практическое занятие № 6	1
	Изучение санитарных норм и гигиенических нормативов	
Тема 3.3 Мероприятия по безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала	1
	Ущерб от производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	
	Мероприятия по улучшению условий и охране труда.	
	Практическое занятие № 7	1
	Анализ условий труда на предприятиях легкой промышленности.	
Дифференцированный зачет		2
Итого:		20

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Охрана труда»;
- наглядные пособия: плакаты, натуральные образцы огнетушителей, трудового кодекса, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации <https://docs.cntd.ru/document/9004937>
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации <https://docs.cntd.ru/document/901807664>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» <https://docs.cntd.ru/document/901713539>
4. Федеральный закон «О страховых тарифах на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов» <https://docs.cntd.ru/document/573154336>
5. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» <https://docs.cntd.ru/document/902192610>
6. Постановление Правительства РФ от 2 марта 2000 года N 184 «Об утверждении Правил начисления, учета и расходования средств на осуществление обязательного социального страхования от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» <https://docs.cntd.ru/document/901756445>
7. [ГОСТ 12.0.002-2014](#) Система стандартов безопасности труда. Термины и определения
8. [ГОСТ 12.0.004](#) Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
9. [ГОСТ 12.0.230-2007](#) Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования
10. [ГОСТ 12.1.004](#) Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования
11. [ГОСТ 12.4.026](#) Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная. Назначение и правила применения. Общие технические требования и характеристики. Методы испытаний

Дополнительные источники:

1. Раздорожный, А.А Охрана труда и производственная безопасность: учебник / А.А Раздорожный. – М. : Издательство «Экзамен», 2012. – 510, (2) с. (Серия «Учебник для вузов»)
2. 22. Кравец В.А., Свищев Г.А., Меркулов А.А., Седяров О.И., Безопасность жизнедеятельности в легкой промышленности : учебник для студентов высших учебных заведений – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 432 с.
3. Девисилов В.А. Охрана труда М. «ИНФРА-М», 2008 г.
4. Фадеева С.А. Охрана труда. Правовое регулирование М. ЭКСПО, 2008 г.
5. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) М. Омега, 2009.

Интернет – ресурсы:

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://window.edu.ru/window>, свободный. — Загл. с экрана.

1. Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://nlr.ru/lawcenter>, свободный. — Загл. с экрана.
2. Рос Кодекс. Кодексы и Законы РФ 2010 [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.roskodeks.ru>, свободный. — Загл. с экрана.
3. Электронные библиотеки России /pdf учебники студентам [Электронный ресурс]. — Режим доступа : http://www.gaudeamus.omskcity.com/my_PDF_library.html, свободный. — Загл. с экрана.
4. www.Consultant.ru

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной общепрофессиональной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4 Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей общепрофессиональной учебной дисциплины ПАОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, технология проектной деятельности, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в

процессе проведения практических занятий, реализации контрольных работ, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по общепрофессиональной учебной дисциплине.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью; – использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью; – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ; – разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Зачет

Знать: – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда – фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками; – порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников; – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Зачет
---	---

**Приложение 4. Адаптированные программы
адаптационных учебных дисциплин**

Приложение 4.1 к АОП ПО по профессии 16472 Пекарь

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

АД.01 Основы культуры профессионального общения
адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего

**по профессии
рабочего 16472
Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.01 Основы культуры профессионального общения является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.01 Основы культуры профессионального общения относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела

«Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 36 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов, которая состоит из 36 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 18 часов практических занятий, в т.ч. 4 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	36
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	36
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	36
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	16
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
консультации	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.01 Основы культуры профессионального общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1. Сущность коммуникации в различных социальных сферах		4
Тема 1.1. Коммуникации	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие и виды коммуникации. 2. Основные функции и виды коммуникаций. 3. Структура коммуникационного процесса	
	Практическое занятие № 1	
	Выполнение письменного развернутого сравнительного анализа понятий «коммуникативность» и «коммуникабельность»?	1
Тема 1.2. Классификация коммуникаций	Содержание учебного материала	1
	1. Классификация коммуникаций. 2. Элементы и этапы процесса коммуникаций	
	Практическое занятие № 2	
	Подготовка сообщения о любом из видов коммуникаций с приведением соответствующих примеров	1
Раздел 2. Межличностная коммуникация		8
Тема 2.1. Вербальные средства коммуникации	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие вербальные средства коммуникации. 2. Принципы и нормы вербальной коммуникации в межличностном общении. 3. Речь как средство утверждения социального статуса	
	Практическое занятие № 3	
	Проведение тренинга вербальной коммуникации	2
Тема 2.2. Невербальные средства коммуникации	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие невербальной коммуникации. 2. Место и функции невербальной коммуникации в межличностном	

	общении.	
	3. Виды и правила невербальных средств	
	Практическое занятие № 4	1
	Выполнение задания по применению на практике правил невербальных средств	
Тема 2.3. Особенности вербальных и невербальных коммуникаций	Содержание учебного материала	1
	1. Особенности вербальных и невербальных коммуникаций. 2. Сравнительная характеристика вербальных и невербальных коммуникаций. 3. Вербальные и невербальные средства в деловом общении и способ повышения делового статуса	
	Практическое занятие № 5	
	Просмотр и анализ учебного фильма о своеобразии вербальных и невербальных коммуникаций	2
Раздел 3. Индивидуальные особенности личности в общении		5
Тема 3.1. Темперамент человека	Содержание учебного материала	1
	1. Сущность феномена «темперамент человека». 2. Виды темперамента человека и их характеристика	
	Практическое занятие № 6	1
	Определение по карточкам описания вида темперамента определить своего темперамента	
Тема 3.2. Характер	Содержание учебного материала	1
	1. Характер. 2. Черты характера	
	Практическое занятие № 7	1
	Составление сравнительной таблицы понятий «темперамент» и «характер»	
Тема 3.3. Эмоции и чувства	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие эмоций и чувств. 2. Виды эмоциональных явлений	
	Практическое занятие № 8	2
	Просмотр и обсуждение учебного фильма «Тайны мозга: эмоции»	
Раздел 4 Виды и формы		2

взаимодействия в условиях профессиональной деятельности		
Тема 4.1. Виды и формы взаимодействия в условиях профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	1
	1. Виды и формы взаимодействия в условиях профессиональной деятельности 2. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами профессиональной деятельности лиц с инвалидностью и ОВЗ	
	Практическое занятие № 9	1
	Взаимодействие обучающихся с работниками профессиональной образовательной организации по заданию преподавателя	
Раздел 5. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении		6
Тема 5.1. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении	Содержание учебного материала	2
	1. Понятие «коммуникативный барьер». 2. Основные виды коммуникативных барьеров. 3. Правила и принципы построения эффективной коммуникации. 4. Понятие «конфликт». 5. Стратегия поведения при конструктивных конфликтах. 6. Управление конфликтами	
	Практическое занятие № 10	
	Анализ правил поведения в конфликтных ситуациях	2
Тема 5.2. Спор. Стратегия спора.	Содержание учебного материала	1
	1. Спор. 2. Стратегия спора. 3. Дискуссия	
	Практическое занятие № 11	
	Анализ способов ведения дискуссии	1
	Практическое занятие № 12	1
	Анализ психологических механизмов защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	

Раздел 6. Деловое общение. Деловая этика. Имидж		5
Тема 6.1. Деловое общение. Деловая этика. Имидж	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие и виды делового общения. 2. Понятие «деловая этика». 3. Основные понятия и нормы морали современного общества. 4. Имидж. Понятие, функции имиджа	
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		2
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по разделам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиоколонки;
- мультимедийный проектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. – Москва : Изд-во «Юрайт», 2024. – 239 с.
2. Шарков, Ф.И. Интегрированные коммуникации: массовые коммуникации и медиапланирование: учебное пособие / Ф.И. Шарков, В.Н. Бузин. – Москва: Дашкович и К, 2014.
3. Шарков, Ф.И. Коммуникология: основы теории коммуникации: учебник для бакалавров / Ф.И. Шарков. – Москва: Дашков и К, 2014.

Дополнительные источники.

1. Книжная поисковая система «ebdb.ru». – URL: <http://www.ebdb.ru>.
2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 476 с.
3. Коробейникова, А.А. Коммуникативный практикум / А.А. Коробейникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2018. – 150 с.
4. Опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ. – URL: <http://spedkoll.ru/opornye-konspekty>.
5. Проектная деятельность в развитой информационной среде образовательного учреждения: учебное пособие для системы дополнительного профессионального образования / С.М. Авдеева, Л.Ю. Белкина, А.А. Елизаров, Е.В. Алексеева. – Москва, 2014.
6. Скаженик, Е.Н. Практикум по деловому общению: учебное пособие / Е.Н. Скаженик. – Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2005 – URL: <http://www.aup.ru/books/m96/>.
7. Учебно-методический комплекс дисциплины «Деловые коммуникации», 2014 – URL: http://www.volgmed.ru/uploads/files/2015-6/44722-umkd_delovye_kommunikacii.pdf.
8. Учебный центр – корпоративное обучение. Библиотека успешного бизнесмена – URL: <http://www.classs.ru>.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, тестирования, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения	Формы и методы контроля
----------------------------	--------------------------------

(освоенные умения, усвоенные знания)	и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими	практические занятия № 10, 12; тестирование; зачет
- толерантно воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личностные возможности, с учетом индивидуальных психологических особенностей, целей, мотивов, состояний	практические занятия № 2, 7, 8, 9; тестирование; зачет
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде	практические занятия № 3, 5, 6, 10, 11, 12 тестирование; зачет
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего	практические занятия № 4, 10, 11; тестирование; зачет
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанный и адекватный профессиональный выбор, и выбор собственного пути профессионального обучения	практические занятия № 1, 3, 5; тестирование; зачет
Знания:	
- необходимая терминология по психологии личности и профессиональному самоопределению, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии	индивидуальный и фронтальный опрос, письменные самостоятельные работы, зачет
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью	индивидуальный и фронтальный опрос, письменные самостоятельные работы, зачет
- понятие о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности, психических процессов и способностей	индивидуальный и фронтальный опрос, письменные самостоятельные работы, зачет
- методы и формы саморазвития в межличностной и профессиональной сферах, а также поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности	индивидуальный и фронтальный опрос, письменные самостоятельные работы, зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках

организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД.02 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа адаптационной учебной дисциплины АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптационной учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная учебная дисциплина АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний относится к адаптационным дисциплинам и входит в состав адаптационного учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптационной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения адаптационной учебной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 36 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов, которая состоит из 36 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 18 часов практических занятий, в т.ч. из 2 часов зачета по адаптационной учебной дисциплине (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>
Объем адаптационной учебной дисциплины (всего)	36
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	36
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	36
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия <i>(фиксируется при наличии)</i>	16
лабораторные занятия <i>(указывается при наличии)</i>	-
контрольные работы <i>(фиксируется при наличии)</i>	-
консультации <i>(приписываются при наличии)</i>	-
промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1. Социальная адаптация		4
Тема 1.1. Социальная адаптация: понятие, примеры, виды, цели, этапы	Содержание учебного материала	2
	1. Понятие «социальная адаптация». 2. Примеры социальной адаптации. 3. Виды социальной адаптации. 4. Цели социальной адаптации. 5. Этапы социальной адаптации	
	Практическое занятие № 1	2
	Составление схемы социально-психологической адаптации	
Раздел 2. Конвенции ООН о правах инвалидов		3
Тема 2.1. Содержание Конвенции ООН о правах инвалидов	Содержание учебного материала	2
	1. Конвенции ООН о правах инвалидов как международный документ. 2. Содержание Конвенции ООН о правах инвалидов	
	Практическое занятие № 2	1
	Анализ основных статей Конвенции ООН о правах инвалидов	
Раздел 3. Российское законодательство об инвалидах		9
Тема 3.1. Общие положения Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	Содержание учебного материала	1
	1. Структура Федерального закона «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации». 2. Общее содержание 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	
	Практическое занятие № 3	1

	1. Конспектирование глав Федерального закона «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» по заданию преподавателя. 2. Составление словарика терминов по теме «Общие положения Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»»	
Тема 3.2. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	Содержание учебного материала	2
	1. Понятие «гарантии гражданину». 2. Перечень гарантий инвалидам в РФ	
	Практическое занятие № 4	1
	Выбор гарантий для каждого гражданина	
Тема 3.3. Медико-социальная экспертиза	Содержание учебного материала	1
	1. Сущность медико-социальной экспертизы (МСЭ). 2. Порядок направления гражданина на МСЭ. 3. Проведение МСЭ	
Тема 3.4. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации	Содержание учебного материала	2
	1. Реабилитация инвалидов. 2. Индивидуальная программа реабилитации (ИПР)	
	Практическое занятие № 5	1
	Подготовка письменного ответа на вопрос «Государственная политика в области профессиональной подготовки инвалидов»	
Раздел 4. Основы гражданского законодательства		18
Тема 4.1. Основы гражданского права	Содержание учебного материала	2
	1. Основы гражданского права. 2. Система гражданского права	
	Практическое занятие № 6	1
	Составление сравнительной таблицы понятий «правоспособность» и «дееспособность».	
	Практическое занятие № 7	1
	Составление схемы «Виды юридического лица»	
Тема 4.2. Основы семейного	Содержание учебного материала	2

права	1. Понятие семейного права. 2. Семейный кодекс	
	Практическое занятие № 8	1
	Решение ситуационных задач по правам и обязанностям родителей	
	Практическое занятие № 9	1
	Решение ситуационных задач по правам и обязанностям детей	
Тема 4.3. Основы трудового права	Содержание учебного материала	2
	1. Основы трудового права. 2. Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (инвалидов, женщин, несовершеннолетних и т.д.)	
	Практическое занятие № 10	1
	Решение ситуационных задач по теме «Основы трудового права»	
	Практическое занятие № 11	1
	Подготовка письменного ответа на вопрос «Как регулируется труд инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья?»	
Тема 4.4. Основы трудоустройства инвалидов	Содержание учебного материала	2
	1. Основы трудоустройства инвалидов. 2. Квотирование рабочих мест	
	Практическое занятие № 12	2
	Решение ситуационных задач по вопросам заключения и расторжения трудового договора, рабочего времени и времени отдыха работника, применения дисциплинарных взысканий.	
	Практическое занятие № 13	2
	Поиск по базам данных Министерства труда и занятости Российской Федерации вакансии для будущей работы	
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		2
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета адаптационных учебных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций темам адаптационной учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиокolonки;
- мультимедийный проектор;
- цифровые аудио-видео записи.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/.
2. Конвенция ООН о правах ребенка [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_9959/.
3. Конвенция ООН о правах инвалидов [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: <https://login.consultant.ru/?returnUrl=req%3Ddoc%26base%3DINT%26n%3D53137&cameFromForkPage=1&demo=1>.

4. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / КонсультантПлюс. – Электрон. текстовые дан. – М.: КонсультантПлюс. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/.

Дополнительные источники:

1. Аналитические справки КонсультантПлюс по применению законодательных и нормативно-правовых документов.
2. Некрасов, С. И., Основы права : учебник / С. И. Некрасов, Е. В. Зайцева-Савкович, А. В. Питрюк. – Москва : КноРус, 2023. – 182 с.
3. Парахневич, Н. В. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний : учебное пособие / Парахневич Н. В., Юшкина Т. В. ; Российский университет кооперации, Краснодарский кооперативный институт (филиал). – Краснодар : Краснодарский кооп. ин-т, 2017. – 105 с.
4. Социально-трудовая реабилитация и адаптация инвалидов и лиц пожилого возраста : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. О. Буянова [и др.] ; под редакцией М. О. Буяновой. – Москва : Издательство «Юрайт», 2024. – 133 с.
5. Управление социальной адаптацией и мотивацией к развитию в современном обществе : учебник / О.К. Минева, С.А. Арутюнян, Е.А. Гаджиева, Д.Ш. Смирнова ; под науч. ред. проф. О.К. Миневой. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 232 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной адаптационной учебной дисциплины, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, опросов, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
- использовать нормы позитивного социального поведения;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос;

	- зачет
- использовать свои права адекватно законодательству;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- составлять необходимые заявительные документы;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
Знания:	
- механизмы социальной адаптации;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основы гражданского и семейного законодательства;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет
- функции органов труда и занятости населения.	- практические занятия; - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей адаптационной учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения

адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по адаптационной учебной дисциплине следует проводить в форме письменного зачета.

**Приложение 5. Адаптированные программы
профессиональных модулей**

Приложение 5.1 к АОП ПО по профессии 16472 Пекарь

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ И ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации адаптированной программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

1.3.1. Вид профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся с ОВЗ (цель) должен освоить вид профессиональной деятельности (вид деятельности) «ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование вида профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>
ВД.01	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК.01.01	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
ПК.01.02	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
ПК.01.03	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
ПК.01.04	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

1.3.3. Практический опыт, умения и знания обучающихся.

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся с ОВЗ должен быть сформирован следующий практический опыт, умения и знания.

практический опыт	– подготовка к работе хлебобулочного производства; – подготовка к работе своего рабочего места; – поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; – поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; – проверка простого технологического оборудования хлебобулочного производства; – проверка производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства; – проверка весоизмерительных приборов хлебобулочного производства, – упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
умения	– производить работы по подготовке к работе хлебобулочного производства; – осуществлять подготовку к работе своего рабочего места, – поддерживать в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; – производить работы по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства; – осуществлять проверку производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства; – выполнять проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; – применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; – производить работы по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
знания	– федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно – правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;

	– требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; – подготовка к работе хлебобулочного производства; – подготовка к работе своего рабочего места; – правила поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; – назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; – регламенты, стандарты и нормативно – техническая документация, используемые при производстве хлебобулочной продукции; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
--	--

1.3.4. Результаты воспитания обучающихся в рамках реализации адаптированной программы профессионального модуля.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 132 часов.

Из них:

- на освоение междисциплинарных курсов (далее – МДК):
 - МДК 01.01 – 60 часов максимальной учебной нагрузки
- на практики:
 - учебную практику (далее – УП) – 36 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике;
 - производственную практику (далее – ПП) – 36 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля.

Индекс (код)	Элементы профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации (З, ДЗ, Э)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)								
			максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа обучающихся	всего обязательной учебной нагрузки обучающихся	обязательная учебная нагрузка обучающихся					
						аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия)			практика		промежуточная аттестация
						всего, включая теоретические занятия	в том числе		учебная практика	производственная практика	
							практический и лабораторных занятий	консультаций			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
МДК.01.01	Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	дз	60		60	30	28	0			2
УП.01	Учебная практика	дз	36		36				34		2
ПП.01	Производственная практика	дз	36		36					34	2
Всего по профессиональному модулю			132		132	30	28		34	34	6

Сокращения, использованные в таблице «Структура профессионального модуля»: З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК 01.01 Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		60
Тема 1. Охрана труда	Содержание учебного материала	2
	1. Правовые нормы охраны труда. 2. Санитарные нормы охраны труда. 3. Технические нормы охраны труда	
Тема 2. Характеристика видов и сортов муки, правил их хранения, подготовка к производству	Содержание учебного материала	6
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий. 2. Виды хлебных злаков. 3. Строение и химический состав зерна. 4. Виды и сорта муки. Характеристика сырья. Требования к качеству. Правила хранения. Подготовка к производству. 5. Химический состав пшеничной и ржаной муки	
	Практическое занятие № 1	
	Оценивание качества пшеничной муки органолептическим способом	
	Практическое занятие № 2	
	Оценивание качества муки ржаной органолептическим способом	1
	Практическое занятие № 3	1
	Оценивание качества муки обдирной органолептическим способом	
Тема 3. Основное сырьё. Дрожжи	Содержание учебного материала	4
	1. Дрожжи. Значение дрожжей в хлебопекарном производстве. 2. Строение дрожжевой клетки. Влияние дрожжей на свойства дрожжевого теста. 3. Прессованные дрожжи. Характеристика.	

	4. Требования к качеству. Правила хранения. Подготовка к производству.	1
	5. Сушеные или сухие дрожжи. Характеристика.	
	6. Требования к качеству. Правила хранения. Подготовка к производству	
	Практическое задание № 4	
	Оценивание качества сушеных или сухих дрожжей. Приготовление опары на сухих дрожжах.	
	Практическое задание № 5	
Тема 4. Дополнительное сырье хлебопекарного производства и подготовка сырья к производству	Подготовка к производству муки высшего сорта, первого, второго	2
	Практическое задание № 6	
	Приготовление опары на сухих дрожжах	
	Содержание учебного материала	
	1. Сахар и сахаросодержащие продукты. 2. Характеристика сырья. 3. Требования к качеству. 4. Правила хранения. 5. Подготовка к производству	
	Практическое задание № 7	
Тема 5. Жиры и масла	Оценивание качества сахара-песка органолептическим способом	2
	Содержание учебного материала	
	1. Растительные и животные жиры. 2. Характеристика сырья. 3. Требования к качеству. 4. Правила хранения. 5. Подготовка к производству	
	Практическое задание № 8	
	Оценивание качества сливочного и растительного масла органолептическим способом	
	Содержание учебного материала	
Тема 6. Молоко и молочные продукты	1. Молоко и молочные продукты. 2. Характеристика сырья.	2

	3. Требования к качеству. 4. Правила хранения. 5. Подготовка к производству	
	Практическое занятие № 9	1
	Оценивание качества молочных продуктов органолептическим способом	
Тема 7. Яйцо и яичные продукты	Содержание учебного материала	2
	1. Яйца и яичные продукты. 2. Характеристика сырья. 3. Правила хранения. 4. Подготовка к производству	
	Практическое занятие № 10	
	Выполнение санитарной обработки яиц.	1
Тема 8. Оборудование для приготовления теста.	Содержание учебного материала	4
	1. Оборудование для приготовления теста. 2. Правила эксплуатации. 3. Техника безопасности при работе с оборудованием. 4. Соблюдение требований безопасности труда при приготовлении теста. 5. Личная гигиена пекаря и санитарные требования при работе с тестом	
	Практическое занятие № 11	
	Обслуживание оборудования и инвентаря для приготовления теста	1
	Практическое занятие № 12	1
	Соблюдение санитарных требований при работе с оборудованием	
	Практическое занятие № 13	1
	Организация рабочего места	
Тема 9. Приготовление дрожжевого теста	Содержание учебного материала	6
	1. Технология приготовления дрожжевого теста. 2. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста. 3. Определение готовности теста. 4. Недостатки дрожжевого теста.	

5. Причины возникновения и способы устранения недостатков дрожжевого теста		
Практическое занятие № 14		1
Расчет необходимого количества сырья для приготовления дрожжевого теста		
Практическое задание № 15		1
Анализ технологической схемы приготовления дрожжевого безопарного теста		
Практическое задание № 16		1
Анализ технологической схемы приготовления дрожжевого опарного теста		
Практическое задание № 17		1
Наблюдение за процессами происходящих при замесе теста		
Практическое задание № 18		1
Определение готовности теста		
Практическое задание № 19		2
Приготовление дрожжевого теста, определение соответствия требованиям к качеству		
Практическое задание № 20		2
Приготовление дрожжевого теста и применение способов исправления возможного брака		
Практическое задание № 21		2
Приготовление дрожжевого теста и определение готовности теста		
Практическое задание № 22		2
Приготовление дрожжевого опарного теста. Определение готовности. Определение соответствия требованиям качеству		
Практическое задание № 23		2
Приготовление дрожжевого опарного теста. Виды брака. Способы устранения		
Промежуточная аттестация по МДК в форме дифференцированного зачета		2
УП.01 Учебная практика		36
Виды работ по учебной практике.		34

1. Выполнение работ по подготовке к работе хлебобулочного производства. 2. Осуществление подготовки к работе своего рабочего места. 3. Поддерживание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. 4. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. 5. Выполнение работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства. 6. Осуществление проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства. 7. Выполнение проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. 8. Применение регламента, стандарта и нормативно-технической документации, используемые при производстве хлебобулочной продукции. 9. Выполнение работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 10. Осуществление складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	
Промежуточная аттестация по учебной практике в форме зачета	2
ПП.01 Производственная практика	36
Виды работ по производственной практике. 1. Приготовление к работе хлебобулочного производства. 2. Приготовление к работе своего рабочего места. 3. Поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. 4. Поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. 5. Осуществление проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства. 6. Осуществление проверки производственного инвентаря и инструментов хлебобулочного производства. 7. Осуществлять проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. 8. Упаковывание пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. 9. Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	34
Промежуточная аттестация по производственной практике в форме дифференцированного зачета	2
Всего	132

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета организации рабочего места пекаря, учебной мастерской выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам междисциплинарного курса «Характеристика видов и сортов муки, правил их хранения, подготовка к производству», «Основное сырье. Дрожжи», «Дополнительное сырье хлебопекарного производства и подготовка сырья к производству», «Оборудование для приготовления теста», «Приготовление дрожжевого теста»;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиокolonки;
- мультимедийный проектор.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;
- холодильная камера среднетемпературная;

Инвентарь:

- доски разделочные;
- скалки;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;

- лопатки;
- посуда.

Инструменты и приспособления:

- венчик;
- резец;
- кондитерский скребок.

Реализация адаптированной программы профессионального модуля включает в себя учебную практику для обучающихся с ОВЗ, которая осуществляется концентрированно.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы профессионального модуля, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

Реализация адаптированной программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики:

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;
- холодильная камера среднетемпературная.

Инвентарь:

- доски разделочные;
- скалки;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Инструменты и приспособления:

- венчик;
- резец;
- кондитерский скребок.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий; учебное пособие для НПО / Н.Г. Бутейкис. – Москва: Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.
2. Ершов, П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов. – СПб.: Издательский центр «Профи», 2011. – 208 с.
3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т.Б. Цыганова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014. – 448 с.
4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 252 с.

Дополнительные источники.

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 7-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 432 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия» 2014. – 336 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для НПО / З.П. Матюхина. – Москва; ИРПО. Издательский центр «Академия», 1999. – 184 с.
4. Новосёлов, В.Г. Хлебобулочные изделия. Рецептуры, рекомендации, санитарные требования; сборник методических и справочных материалов; сборник для технологов, руководителей пищевых производств, учащихся СПО и высших учебных заведений / В.Г. Новосёлов. – Пермь, 2007. – 320 с.
5. Хромеенков, В.М. Оборудование хлебопекарского производства; учебное пособие для НПО / В.М. Хромеенков. – Москва: ИРПО. Издательский центр «Академия», 2000. – 320 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация адаптированной программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Преподаватели междисциплинарных курсов должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Они проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данного профессионального модуля, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящего профессионального модуля АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, технология проектного обучения, игровые технологии обучения.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК.01.01 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.01.02 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.01.03 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.01.04 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или	оперативность, качество упаковки и своевременность, точность складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	- проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
		<i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике; - экзамен по профессиональному модулю

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ,
ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации адаптированной программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла АОП ПО..

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

1.3.1. Вид профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся с ОВЗ (цель) должен освоить вид профессиональной деятельности (вид деятельности) «ВД.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование вида профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВД.02	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий
ПК.02.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
ПК.02.02	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
ПК.02.03	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
ПК.02.04	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и её презентации
ПК.02.05	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
ПК.02.06	Упаковка готовой хлебобулочной продукции

1.3.3. Практический опыт, умения и знания обучающихся.

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся с ОВЗ должен быть сформирован следующий практический опыт, умения и знания.

практический опыт	– осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; – процеживание хлебобулочной продукции; – протираание хлебобулочной продукции; – замешивание хлебобулочной продукции; – измельчение хлебобулочной продукции; – формовка хлебобулочной продукции; – фарширование хлебобулочной продукции; – начинка хлебобулочной продукции; – порционирование (комплектация) хлебобулочной продукции массового спроса; – раздача хлебобулочной продукции массового спроса; – помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции; – помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции; – осуществление приёма и оформления платежей за хлебобулочную продукцию; – осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции
умения	– производить работы по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; – безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; – аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе производства хлебобулочной продукции; – производить работы по процеживанию, протираанию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции; – осуществлять порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции массового спроса; – отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции; – оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции; – оказывать помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции; – производить расчёты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
знания	– федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно - правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – виды хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; – технологии приготовления хлебобулочной продукции;

	– правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; – требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; – технология процеживания хлебобулочной продукции; – технология протираания хлебобулочной продукции; – технология замешивания хлебобулочной продукции; – технология измельчения хлебобулочной продукции; – технология формовки хлебобулочной продукции; – технология фарширования хлебобулочной продукции; – технология начинки хлебобулочной продукции; – особенности порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса; – технология раздачи хлебобулочной продукции массового спроса; – принципы и приёмы презентации хлебобулочной продукции потребителям; – технологии производства сложных видов хлебобулочной продукции; – правила и технологии расчётов с потребителями; – технологии упаковки готовой хлебобулочной продукции
--	---

1.3.4. Результаты воспитания обучающихся в рамках реализации адаптированной программы профессионального модуля.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 960 часов.

Из них:

- на освоение междисциплинарных курсов (далее – МДК):
 - МДК 02.01 – 200 часов максимальной учебной нагрузки
 - МДК 02.02 – 40 часов максимальной учебной нагрузки
- на практики:
 - учебную практику (далее – УП) – 72 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике;
 - производственную практику (далее – ПП) – 648 часов, включая 2 часа на промежуточную аттестацию по практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля.

Индекс (код)	Элементы профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации (З, ДЗ, Э)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)								
			максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа обучающихся	всего обязательной учебной нагрузки обучающихся	обязательная учебная нагрузка обучающихся					промежуточная аттестация
						аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия)			практика		
						всего, включая теоретические занятия	в том числе		учебная практика	производственная практика	
практический и лабораторных занятий	консультаций										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
МДК.02.01	Технологии изготовления хлебобулочных изделий	дз	200		200	100	98	0			2
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий	дз	40		40	20	18	0			2
УП.02	Учебная практика	дз	72		72				70		2
ПП.02	Производственная практика	дз	648		648					646	2
Всего по профессиональному модулю			960		960	120	116		70	646	8

Сокращения, использованные в таблице «Структура профессионального модуля»: З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.

Наименования междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК.02.01 Технологии изготовления хлебобулочных изделий		200
Тема 1. Охрана труда	Содержание учебного материала	6
	1. Правовые нормы охраны труда. 2. Санитарные нормы охраны труда. 3. Технические нормы охраны труда	
Тема 2. Оборудование для разделки теста	Содержание учебного материала	6
	1. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. 2. Правила эксплуатации тесторазделочного оборудования. 3. Техника безопасности при работе с оборудованием	
	Практическое занятие № 1	2
	Анализ принципа действия оборудования, инвентаря, инструмента для разделки теста	
	Практическое занятие № 2	2
	Организация рабочего места для разделки теста	
	Практическое занятие № 3	2
	Техника безопасности при работе с оборудованием	
Тема 3. Разделка и формование хлеба, хлебобулочной продукции.	Содержание учебного материала	36
	1. Ассортимент хлеба и хлебобулочной продукции. 2. Способы разделки различных видов теста для формового хлеба.	

Тема 4. Приёмы отделки поверхности	3. Способы разделки различных видов теста для подового хлеба. 4. Разделка теста и формование булочных изделий. 5. Ассортимент слоёных изделий. 6. Разделка и формование изделий из слоёного замороженного теста.	
	Практическое задание № 4	4
	Деление теста на куски заданной массы	
	Практическое задание № 5	4
	Придание кускам теста определённой формы	
	Практическое задание № 6	4
	Придание окончательной формы тестовым заготовкам	
	Практическое задание № 7	4
	Придание форм заготовкам из замороженного теста	
	Практическое задание № 8	4
	Анализ дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки	
	Содержание учебного материала	30
	1. Технологическая схема приготовления сиропа. 2. Технологическая схема приготовления смазки. 3. Технологическая схема приготовления помадки. 4. Способы приготовления крема. 5. Технологическая схема приготовления посыпки	
	Практическое задание № 9	
	Конспектирование технологических карт приготовления сиропа.	
	Практическое задание № 10	
	Конспектирование технологических карт приготовления смазки	2
	Практическое задание № 11	2
	Конспектирование технологических карт приготовления крема	

	Практическое занятие № 12	2
	Конспектирование технологических карт приготовления помадки	
	Практическое занятие № 13	2
	Конспектирование технологических карт приготовления посыпки	
Тема 5. Полуфабрикаты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	8
	1. Виды фарша. 2. Виды начинки	
	Практическое занятие № 14	2
	Конспектирование технологических карт приготовления фарша	
	Практическое занятие № 15	2
	Конспектирование технологических карт приготовления начинки	
Тема 6. Оборудование для расстойки теста	Содержание учебного материала	6
	1. Устройство и принцип работы расстойного шкафа. 2. Техника безопасности при обслуживании расстойного шкафа	
	Практическое задание № 16	2
	Анализ принципа действия расстойного шкафа	
Тема 7. Окончательная расстойка тестовых заготовок	Содержание учебного материала	8
	1. Режим расстойки полуфабрикатов для хлебобулочной продукции. 2. Режим расстойки полуфабрикатов для мелкоштучной хлебобулочной продукции	
	Практическое занятие № 17	1
	Определение контроля качества окончательной расстойки полуфабрикатов	
	Практическое занятие № 18	1
	Смазывание поверхности сформированных полуфабрикатов	
	Практическое занятие № 19	2

Отделка поверхности сформированных полуфабрикатов	
Практическое занятие № 20	4
Разделка и формование изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение соответствия требованиям качеству. Виды брака, способы исправления	
Практическое занятие № 21	6
Разделка и формование изделий из дрожжевого опарного теста. Определение соответствия требованиям качеству. Виды брака, способы исправления	
Практическое занятие № 22	6
Разделка и формование изделий из слоёного теста. Определение соответствия требованиям качеству. Виды брака, способы исправления	
Практическое занятие № 23	6
Разделка и формование изделий с открытой начинкой из дрожжевого теста. Определение соответствия требованиям качеству. Виды брака, способы исправления	
Практическое занятие № 24	6
Разделка и формование изделий с закрытой начинкой из дрожжевого теста. Определение соответствия требованиям качеству. Виды брака, способы исправления	
Практическое занятие № 25	6
Разделка и формование изделий с начинкой из слоёного теста. Определение соответствия требованиям качеству. Виды брака, способы исправления	
Практическое занятие № 26	6
Определение готовности полуфабриката к выпечке после окончательной расстойки	
Практическое занятие № 27	6

	Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов	6
	Практическое занятие № 28	
	Отделка поверхности полуфабрикатов перед окончательной расстойкой	
Промежуточная аттестация по МДК.02.01 в форме дифференцированного зачета		2
МДК.02.02 Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий		40
Тема 1. Охрана труда	Содержание учебного материала	4
	1. Правовые нормы охраны труда. 2. Санитарные нормы охраны труда. 3. Технические нормы охраны труда	
Тема 2. Оборудование для выпекания хлебобулочной продукции	Содержание учебного материала	4
	1. Устройство и принцип работы выпечного шкафа. 2. Правила эксплуатации оборудования для выпекания хлебобулочной продукции. 3. Техника безопасности при работе с оборудованием	
	Практическое задание № 1	
	Анализ принципа работы выпечного шкафа.	1
Тема 3. Виды бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	14
	1. Технология приготовления песочного теста. 2. Способы разделки хлебобулочной продукции из песочного теста. 3. Технология приготовления бисквитного теста. 4. Способы разделки хлебобулочной продукции из бисквитного теста. 5. Технология приготовления масляного бисквитного теста. 6. Способы разделки хлебобулочной продукции из масляного бисквитного теста. 7. Технология приготовления сдобно-пресного теста.	

8. Способы разделки хлебобулочной продукции из сдобно-пресного теста.	
9. Технология приготовления заварного теста.	
10. Способы разделки хлебобулочной продукции из заварного теста.	
11. Технология приготовления пряничного теста.	
12. Способы разделки хлебобулочной продукции из пряничного теста.	
13. Технология приготовления блинчатого теста.	
14. Технология приготовления теста для оладий	
Практическое задание № 2	2
Составление схемы приготовления песочного теста	
Практическое задание № 3	2
Составление схемы приготовления бисквитного теста	
Практическое задание № 4	1
Составление схемы приготовления масляного бисквитного теста	
Практическое задание № 5	1
Составление схемы приготовления сдобно-пресного теста	
Практическое задание № 6	1
Составление схемы приготовления заварного теста	
Практическое задание № 7	1
Составление схемы приготовления пряничного теста	
Практическое задание № 8	1
Составление схемы приготовления блинчатого теста	
Практическое задание № 9	1
Составление схемы приготовления теста для оладий	
Практическое задание № 10	2

	Приготовление песочного теста и определение соответствия требованиям качеству	
	Практическое задание № 11	2
	Приготовление бисквитного теста и определение соответствия требованиям качеству	
	Практическое задание № 12	2
	Приготовление теста масляного бисквита и определение соответствия требованиям качеству	
	Практическое задание № 13	2
	Приготовление сдобно-пресного теста и определение соответствия требованиям качеству	
	Практическое задание № 14	2
	Приготовление заварного теста и определение соответствия требованиям качеству	
	Практическое задание № 15	2
	Приготовление пряничного теста и определение соответствия требованиям качеству	
	Практическое задание № 16	2
	Приготовление блинчатого теста и определение соответствия требованиям качеству	
	Практическое задание № 17	2
	Приготовление теста для оладий и определение соответствия требованиям качеству	
Тема 4. Термическая обработка теста	Содержание учебного материала	8
	1. Понятие выпечки. 2. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. 3. Теплофизические процессы.	

	4. Коллоидные процессы.	
	5. Микробиологические процессы.	
	6. Биохимические процессы.	
	7. Реакция меланоидинообразования.	
	8. Уменьшение массы изделий при выпечке и факторы влияющие на упек.	
	9. Режимы и особенности выпечки хлебобулочной продукции.	
	10. Хлебопекарные формы, листы и инвентарь для выпекания хлебобулочной продукции	
	Практическое задание № 18	1
	Анализ уменьшения массы изделий при выпечке	
	Практическое задание № 19	1
	Регулирование режимов выпекания хлебобулочной продукции	
Тема 5. Требования к качеству готовой продукции	Практическое задание № 20	1
	Определение готовности полуфабрикатов при выпечке	
	Лабораторное занятие № 21	1
	Использование хлебопекарных форм для выпечки хлебобулочной продукции	
	Содержание учебного материала	4
	1. Требования к качеству готовой продукции.	
	2. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий.	
	3. Остывание и усушка хлебобулочных изделий.	
	4. Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести.	
	5. Условия хранения хлебобулочной продукции	
	Практическое задание № 22	2

	Применение пищевых добавок и улучшителей вкуса хлебобулочным изделиям	
	Практическое задание № 23	1
	Анализ процесса остывания и усушки хлебобулочных изделий	
	Практическое задание № 24	1
	Конспектирование сроков черствения и хранения хлебобулочных изделий	
Тема 6. Расчёты с потребителями	Содержание учебного материала	2
	1. Правила и технологии расчётов с потребителями. 2. Формы наличной и безналичной оплаты	
	Практическое задание № 25	2
	Выполнение расчётов с потребителями различными формами оплаты	
Тема 7. Упаковка готовой хлебобулочной продукции	Содержание учебного материала	4
	1. Упаковка хлебобулочной продукции. 2. Виды упаковочных материалов и способы упаковки. 3. Требования к упаковке и маркировке хлебобулочной продукции. 4. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры	
	Практическое задание № 26	1
	Упаковывание хлебобулочной продукции. Укладывание хлебобулочной продукции в лотки, контейнеры	
Промежуточная аттестация по МДК.02.02 в форме дифференцированного зачета		2
УП.02 Учебная практика		72
Виды работ по учебной практике. 1. Выполнение работ по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. 2. Использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции. 3. Соблюдение санитарно- гигиенических требований и требований охраны труда. 4. Аккуратное и экономное обращение с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.		70

5. Выполнение работ по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинки хлебобулочной продукции. 6. Осуществление порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса. 7. Осуществление выдачи готовой хлебобулочной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции. 9. Оказание помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции. 10. Выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. 11. Выполнение работ эстетично и безопасно по упаковыванию готовой продукции на вынос	
Промежуточная аттестация по учебной практике в форме зачета	2
ПП.02 Производственная практика	648
Виды работ по производственной практике. 1. Осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. 2. Процеживание хлебобулочной продукции. 3. Протираание хлебобулочной продукции. 4. Замешивание хлебобулочной продукции. 5. Измельчение хлебобулочной продукции. 6. Формовка хлебобулочной продукции. 7. Фарширование хлебобулочной продукции. 8. Начинка хлебобулочной продукции. 9. Порционирование (комплектация), хлебобулочной продукции массового спроса. 10. Раздача хлебобулочной продукции массового спроса. 11. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции.	646
12. Помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции. 13. Осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию. 14. Осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	
Промежуточная аттестация по производственной практике в форме дифференцированного зачета	2
Всего	960

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технологий изготовления, презентации и продажи хлебобулочных изделий, мастерской выполнения заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологий изготовления, презентации и продажи хлебобулочных изделий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по темам междисциплинарного курса;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиоклонки;
- мультимедийный проектор.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской выполнения заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий:

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;
- холодильная камера среднетемпературная;

Инвентарь.

Реализация адаптированной программы профессионального модуля включает в себя учебную практику для обучающихся с ОВЗ, которая осуществляется концентрированно в два временных этапа.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта,

осваивающих содержание настоящей адаптированной программы профессионального модуля, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

Реализация адаптированной программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики:

- разделочные столы;
- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- холодильный шкаф;
- водонагреватель;
- тестомесительная машина;
- взбивательная машина
- инвентарь.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий; учебное пособие для НПО / Н.Г. Бутейкис. – Москва: Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.
2. Ершов, П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов. – СПб.: Издательский центр «Профи», 2011. – 208 с.
3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т.Б. Цыганова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014. – 448 с.
4. Чижикина, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикина, Л. О. Коршенков. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 252 с.

Дополнительные источники.

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 7-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 432 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия» 2014. – 336 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для НПО / З.П. Матюхина. – Москва; ИРПО. Издательский центр «Академия», 1999. – 184 с.
4. Новосёлов, В.Г. Хлебобулочные изделия. Рецептуры, рекомендации, санитарные требования; сборник методических и справочных материалов; сборник для технологов, руководителей пищевых производств, учащихся СПО и высших учебных заведений / В.Г. Новосёлов. – Пермь, 2007. – 320 с.
5. Хромеенков, В.М. Оборудование хлебопекарского производства; учебное пособие для НПО / В.М. Хромеенков. – Москва: ИРПО. Издательский центр «Академия», 2000. – 320 с.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация адаптированной программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Преподаватели междисциплинарных курсов должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Они проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данного профессионального модуля, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящего профессионального модуля АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно- иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК.02.01 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.02 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	оперативность и точность процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.03 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
		производственной практике; - анализ
ПК.02.04 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.05 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	быстрота и точность приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
ПК.02.06 Упаковка готовой хлебобулочной продукции	оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ
		<i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике; - экзамен по профессиональному модулю

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему профессиональному модулю, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной

основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

**Приложение 6. Адаптированные программы учебной
практики**

Приложение 6.1 к АОП ПО по профессии 16472 Пекарь

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ И ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа учебной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной программы учебной практики
2. Результаты освоения учебной практики
3. Тематический план и содержание учебной практики
4. Условия реализации адаптированной программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа учебной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Учебная практика УП.01 является частью профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места АОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение ими первоначального практического опыта в рамках соответствующего ПМ для последующего освоения профессиональных компетенций (далее – ПК) по конкретному виду профессиональной деятельности в условиях производственной практики.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы учебной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места на прохождение обучающимися с ОВЗ учебной практики УП.01 отведено 36 часов учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа – на промежуточную аттестацию в форме зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики УП.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места обучающийся с ОВЗ должен уметь и иметь первоначальный практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности.

Вид профессиональной деятельности	Освоенные умения	Приобретенный практический опыт
1	2	3
ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	– производить работы по подготовке к работе хлебобулочного производства; – осуществлять подготовку к работе своего рабочего места; – поддерживать в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; – производить работы по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства; – осуществлять проверку производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства; – выполнять проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производств; – применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; – производить работы по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	– подготовка к работе хлебобулочного производства, – подготовка к работе своего рабочего места; – поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; – поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; – проверка простого технологического оборудования хлебобулочного производства; – проверка производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства; – проверка весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; – упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Сформированность у обучающихся с ОВЗ умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимы для последующего освоения ими профессиональных компетенций по данному ПМ во время производственной практики в рамках избранной профессии рабочего.

Код профессиональной компетенции	Наименование результата обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
ПК.01.01	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
ПК.01.02	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
ПК.01.03	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
ПК.01.04	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Коды ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов учебной практики по ПМ (всего)	Виды работ	Наименования тем учебной практики УП.01	Количество часов учебной практики
1	2	3	4	5	6
ПК.01.01 – ПК.01.04	ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	36	• Выполнение работ по подготовке к работе хлебобулочного производства. • Осуществление подготовки к работе своего рабочего места. • Поддерживание в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производств. • Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. • Выполнение работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства. • Осуществление проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства. • Выполнение проверки весоизмерительных приборов • хлебобулочного производства. • Применение регламента, стандарта и нормативно - технической документации, используемые при производстве	Тема 1. Выполнение работ по подготовке к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	6
				Тема 2. Поддерживание в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства	6
				Тема 3. Выполнение работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства	6
				Тема 4. Осуществление проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства	2
				Тема 5. Выполнение проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	6
				Тема 6. Применение регламента, стандарта и нормативно - технической документации, используемые при производстве хлебобулочной продукции	4

		хлебобулочной продукции. • Выполнение работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. • Осуществление складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	Тема 7 Выполнение работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности условиям хранения	4
			Промежуточная аттестация в форме зачета	2
Всего часов		36		36

3.2. Содержание учебной практики.

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	2	3
ПМ. 01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		36
Виды работ: выполнение работ по подготовке к работе хлебобулочного производства; осуществление подготовки к работе своего рабочего места; поддержание в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства; соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; выполнение работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства; осуществление проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства; выполнение проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; применение регламента, стандарта и нормативно - технической документации, используемые при производстве хлебобулочной продукции; выполнение работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; осуществление складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		
Тема 1. Выполнение работ по подготовке к	Содержание учебного занятия	6

работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	1. Проведение инструктажа по охране труда и техника безопасности в цехе для приготовления теста. 2. Ознакомление с правилами личной гигиены и санитарии при работе в цехе для приготовления теста. 3. Организация рабочего места при замесе теста. 4. Проверка требований к качеству сырья по органолептическим показателям	
Тема 2. Поддерживание в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства	Содержание учебного занятия	6
	1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству теста. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в цехе для приготовления теста. 3. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. 4. Определение готовности теста	
Тема 3. Выполнение работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства	Содержание учебного занятия	6
	1. Подготовка оборудования хлебобулочного производства для приготовления теста 2. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием для приготовления теста. 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста	
Тема 4. Осуществление проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства	Содержание учебного занятия	2
	1. Подготовка производственного инвентаря для приготовления теста. 2. Подготовка производственного инструмента для приготовления теста	
Тема 5. Выполнение проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	Содержание учебного занятия	6
	1. Использование весоизмерительных приборов в хлебобулочном производстве. 2. Взвешивание продуктов согласно технологическим картам	
Тема 6. Применение регламента, стандарта и нормативно - технической документации, используемые при производстве хлебобулочной продукции	Содержание учебного занятия	4
	1. Использование производственных рецептов, технологических инструкций, сборников рецептов для производства хлебобулочной продукции.	

	2. Составление технологических карт для приготовления теста. 3. Расчет сырья для приготовления дрожжевого теста	
Тема 7. Выполнение работ по упаковке и складированию пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Содержание учебного занятия	4
	1. Упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления. 2. Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления.	
Промежуточная аттестация в форме зачета		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю предполагает наличие мастерской выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Оснащение мастерской выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;
- холодильная камера среднетемпературная.

Инвентарь:

- доски разделочные;
- скалки;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Инструменты и приспособления:

- венчик;
- резец;
- кондитерский скребок.

Средства обучения: раздаточный материал с технологическим картами выполнения видов работ на учебной практике.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта осваивающих содержание настоящей адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

4.2. Кадровое обеспечение реализации учебной практики.

Учебная практика реализуется концентрированно.

Реализация адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной учебной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» адаптированной программы профессионального модуля АОП ПО, в составе которого представлена настоящая учебная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ учебной практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения, преподавателем) в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Умения:		
	- производить работы по подготовке к работе хлебобулочного производства;	- своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства;	<i>Текущий контроль:</i> - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка. <i>Промежуточная аттестация:</i> - зачет по учебной практике
	- осуществлять подготовку к работе своего рабочего места;	- своевременность, оперативность и точность подготовки к работе своего рабочего места;	
	- поддерживать в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства;	- качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	
	- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	- точность соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	
	- производить работы по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства;	- своевременность, быстрота и качество проведения работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства;	
	- осуществлять проверку производственного инвентаря и	- своевременность, быстрота и качество осуществления проверки	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
	инструмента хлебобулочного производства;	производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства;	
	- выполнять проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;	- своевременность, быстрота и качество выполнения проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;	
	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;	- точность применения регламентов, стандартов и нормативно-техническую документацию, используемых при производстве хлебобулочной продукции;	
	- производить работы по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	- оперативность и качество выполнения работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	
	- осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их использования, с учетом требований к	- оперативность и качество складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их использования, с	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
	безопасности и условиям хранения	учетом требований к безопасности и условиям хранения	<i>Текущий контроль:</i> - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка. <i>Промежуточная аттестация:</i> - зачет по учебной практике
	Практический опыт:		
	– подготовка к работе хлебобулочного производства;	– своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства;	
	– подготовка к работе своего рабочего места;	– своевременность, оперативность и точность подготовки к работе своего рабочего места;	
	– поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	– качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	
	– поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	– качество поддержания в чистоте в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	
	– проверка простого технологического оборудования хлебобулочного производства;	– своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства;	
	– проверка производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства;	– своевременность, быстрота и качество проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства;	
	– проверка весоизмерительных	– своевременность, быстрота и качество	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	приборов хлебобулочного производства;	проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;	
	– упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	– оперативность и качество выполнения работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	
	– складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	– оперативность и качество складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ, ПРЕЗЕНТАЦИИ
И ПРОДАЖЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа учебной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, адаптированной программы профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной программы учебной практики
2. Результаты освоения учебной практики
3. Тематический план и содержание учебной практики
4. Условия реализации адаптированной программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа учебной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Учебная практика УП.02 является частью профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий АОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение ими первоначального практического опыта в рамках соответствующего ПМ для последующего освоения профессиональных компетенций (далее – ПК) по конкретному виду профессиональной деятельности в условиях производственной практики.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы учебной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий на прохождение обучающимися с ОВЗ учебной практики УП.02 отведено 72 часа учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа – на промежуточную аттестацию в форме зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики УП.02 по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий обучающийся с ОВЗ должен уметь и иметь первоначальный практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности.

Вид профессиональной деятельности	Освоенные умения	Приобретенный практический опыт
1	2	3
ВД.01 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий	– производить работы по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; – безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; – соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда; – аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе производства хлебобулочной продукции; – производить работы по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции; – осуществлять порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции массового спроса; – отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции; – оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции; – оказывать помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции;	– осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; – процеживание хлебобулочной продукции; – протирание хлебобулочной продукции; – замешивание хлебобулочной продукции; – измельчение хлебобулочной продукции; – формовка хлебобулочной продукции; – фарширование хлебобулочной продукции; – начинка хлебобулочной продукции; – порционирование (комплектация) хлебобулочной продукции массового спроса; – раздача хлебобулочной продукции массового спроса; – помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции; – помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции; – осуществление приёма и оформления платежей за хлебобулочную продукцию; – осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции

Вид профессиональной деятельности	Освоенные умения	Приобретенный практический опыт
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	– производить расчёты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	

Сформированность у обучающихся с ОВЗ умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимы для последующего освоения ими профессиональных компетенций по данному ПМ во время производственной практики в рамках избранной профессии рабочего.

Код профессиональной компетенции	Наименование результата обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
ПК.02.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
ПК.02.02	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
ПК.02.03	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции и ее презентация
ПК.02.04	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
ПК.02.05	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
ПК.02.06	Упаковка готовой хлебобулочной продукции

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Коды ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов учебной практики по ПМ (всего)	Виды работ	Наименования тем учебной практики УП.02	Количество часов учебной практики
1	2	3	4	5	6
ПК.02.01 – ПК.02.06	ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий	420	• Выполнение работ по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. • Использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда. • Аккуратное и экономное обращение с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. • Выполнение работ по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинки хлебобулочной продукции.	Тема 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требования охраны труда	2
				Тема 2. Использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	4
				Тема 3. Выполнение работ по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинки хлебобулочной продукции	12
				Тема 4. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Разделка теста и формование изделий	18
				Тема 5. Выпекание хлебобулочной продукции	6

Коды ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов учебной практики по ПМ (всего)	Виды работ	Наименования тем учебной практики УП.02	Количество часов учебной практики
1	2	3	4	5	6
			• Осуществление порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса. • Осуществление выдачи готовой хлебобулочной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции. • Оказание помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции. • Выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. • Выполнение работ эстетично и безопасно по упаковыванию готовой продукции на вынос	Тема 6. Порционирование (комплектация) хлебобулочной продукции массового спроса	2
				Тема 7. Выполнение работ по производству и презентации сложных видов хлебобулочной продукции	12
				Тема 8. Упаковывание готовой продукции	6
				Тема 9. Выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	6
				Тема 10. Осуществление выдачи готовой продукции с раздачи / прилавка и на вынос	2
				Промежуточная аттестация в форме зачета	2
				Всего часов	

3.2. Содержание учебной практики.

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	2	3
ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий		72
Виды работ: выполнение работ по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции; соблюдение санитарно- гигиенических требований и требований охраны труда; аккуратное и экономное обращение с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; выполнение работ по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинки хлебобулочной продукции; осуществление порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса; осуществление выдачи готовой хлебобулочной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции; оказание помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции; выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; выполнение работ эстетично и безопасно по упаковыванию готовой продукции на вынос		
Тема 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требования охраны труда	Содержание учебного занятия 1. Проведение инструктажа по охране труда и техника безопасности в цехе для приготовления хлебобулочной продукции. 2. Ознакомление с правилами личной гигиены и санитарии при работе в цехе для приготовления хлебобулочной продукции. 3. Организация рабочего места при разделке, формованию и выпеканию хлебобулочной продукции. 4. Определение готовности теста. 5. Проверка требований к качеству теста по органолептическим показателям	2
Тема 2. Использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	Содержание учебного занятия 1. Подготовка оборудования хлебобулочного производства для приготовления хлебобулочной продукции.	4

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	2	3
	2. Соблюдение правил эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием. 3. Соблюдение температурного режима. 4. Обслуживание оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	
Тема 3. Выполнение работ по пропеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинки хлебобулочной продукции	Содержание учебного занятия	12
	1. Подготовка сырья и приготовление мясного фарша. 2. Подготовка сырья и приготовление рыбного фарша. 3. Подготовка сырья и приготовление овощной начинки. 4. Подготовка сырья и приготовление плодово-ягодной начинки. 5. Подготовка сырья и приготовление крема. 6. Подготовка сырья и приготовление яичной смазки. 7. Подготовка сырья и приготовление крошки. 8. Подготовка сырья и приготовление помадки	
Тема 4. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Разделка теста и формование изделий.	Содержание учебного занятия	18
	1. Расчет и подготовка сырья для приготовления дрожжевого теста согласно технологическим картам. 2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом для изделия: хлеб «Пшеничный». 3. Разделка теста для формовых и подовых видов хлеба. 4. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом для булочных изделий. 5. Разделка теста и формование булочки «Школьная», «Дорожная», «Бриошь». 6. Разделка теста и формование булочки «Лесной хоровод» 7. Разделка теста и формование сдобы «Плетёнка» 8. Приготовление дрожжевого теста опарным способом для сдобных изделий: сдоба «Обыкновенная». 9. Разделка теста и формование сдобы «Обыкновенная». 10. Разделка дрожжевого теста и формование изделия: пирог «Московский» (открытый, полукрытый, закрытый). 11. Разделка дрожжевого теста и формование изделия: «Ватрушка». 12. Разделка дрожжевого теста и формование изделия: «Кулебяка». 13. Разделка дрожжевого теста и формование изделия: «Расстегай».	

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	2	3
	14. Разделка дрожжевого теста и формование изделия: пирожок печеный с различными начинками. 15. Разделка дрожжевого теста и формование изделия: пончики «Московские». 16. Разделка и формование полуфабрикатов из замороженного слоеного теста изделия: «Язычок». 17. Разделка и формование полуфабрикатов из замороженного слоеного теста изделия: «Конвертик». 18. Осуществление предварительной отделки поверхности полуфабрикатов	
Тема 5. Выпекание хлебобулочной продукции	Содержание учебного занятия 1. Проведение инструктажа по охране труда, технике безопасности при работе с оборудованием в выпечном цехе. 2. Соблюдение температурного режима выпекания хлебобулочной продукции из различных видов теста. 3. Оценивание качества выпеченных изделий из различных видов теста по органолептическим показателям. 4. Окончательная отделка поверхности готовых изделий из различных видов теста. 5. Обслуживание оборудования для выпекания хлебобулочной продукции	6
Тема 6. Порционирование (комплектация) хлебобулочной продукции	Содержание учебного занятия 1. Осуществление санитарно-гигиенических требований по отбраковке изделий несоответствующего качества. 2. Проведение работ по организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом. 3. Осуществление порционирования хлебобулочной продукции согласно технологическим нормам с учетом требований к безопасности готовой продукции	2
Тема 7. Выполнение работ по производству и презентации сложных видов хлебобулочной продукции	Содержание учебного занятия 1. Подготовка сырья и приготовление песочного теста. 2. Выполнение работ по разделки теста и формованию различных видов печенья. 3. Подготовка сырья и приготовление бисквитного теста. 4. Выполнение работ по разделки теста и формованию изделий из бисквитного теста.	12

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов учебной практики
1	2	3
	5. Подготовка сырья и приготовление масляного бисквитного теста. 6. Выполнение работ по разделки теста и формованию изделий из масляного бисквита. 7. Подготовка сырья и приготовление пряничного теста. 8. Выполнение работ по разделки теста и формованию изделий из пряничного теста. 9. Подготовка сырья и приготовление заварного теста. 10. Выполнение работ по разделки теста и формованию изделий из заварного теста. 11. Подготовка сырья и приготовление сдобно-пресного теста. 12. Выполнение работ по разделки теста и формованию изделий из сдобно-пресного теста	
Тема 8. Упаковывание готовой продукции	Содержание учебного занятия	6
	1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований по отбраковке изделий несоответствующего качества. 2. Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены. 3. Соблюдение маркировки на каждый вид продукции. 4. Упаковывание готовой продукции согласно ГОСТ	
Тема 9. Выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Содержание учебного занятия	6
	1. Выполнение расчетов с потребителями наличной формой оплаты. 2. Выполнение расчетов с потребителями безналичной формой оплаты.	
Тема 10. Осуществление выдачи готовой продукции с раздачи / прилавка и на вынос	Содержание учебного занятия	2
	1. Выполнение работ по организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом. 2. Осуществление различных способов выдачи готовой продукции	
Промежуточная аттестация в форме зачета		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю предполагает наличие мастерской выполнения заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

Оснащение мастерской выполнения заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;
- холодильная камера среднетемпературная.

Инвентарь:

- доски разделочные;
- скалки;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Инструменты и приспособления:

- венчик;
- резец;
- кондитерский скребок.

Средства обучения: раздаточный материал с технологическим картами выполнения видов работ на учебной практике.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

4.2. Кадровое обеспечение реализации учебной практики.

Учебная практика реализуется концентрированно в два временных этапа.

Реализация адаптированной программы учебной практики по профессиональному модулю обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателей, мастеров производственного обучения), осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Профессиональная образовательная организация организует освоение педагогическими работниками, участвующими в организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ, программ профессиональной переподготовки и (или) программ повышения квалификации в области технологий работы с данными обучающимися, инклюзивного профессионального образования или дополнительных профессиональных программ по вопросам организации образовательной деятельности в профессиональных образовательных организациях с обязательными модулями по осуществлению образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющими инвалидность).

Иные требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации адаптированной программы данной учебной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» адаптированной программы профессионального модуля АОП ПО, в составе которого представлена настоящая учебная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ учебной практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения, преподавателем) в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий	Умения:		
	- производить работы по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;	- быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;	<i>Текущий контроль:</i> - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка. <i>Промежуточная аттестация:</i> - зачет по учебной практике
	- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;	- оперативность и качество безопасного использования технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции;	
	- соблюдать санитарно-гигиенические требования охраны труда;	- качество соблюдения санитарно-гигиенических требований охраны труда;	
	- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;	- оперативность и точность аккуратного и экономичного обращения с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;	
	- производить работы по процеживанию, протираанию, замешиванию, измельчению;	- оперативность и точность процеживания, протираания, замешивания,	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
	формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции;	измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;	
	- осуществлять порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции массового спроса;	- быстрота и точность порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;	
	- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- быстрота и точность отпуска готовой продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	- оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции;	- своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции;	
	– оказывать помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции;	- своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции;	
	- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	- быстрота и точность произведения расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	
	- эстетично и безопасно упаковывать готовую	- оперативность и качество упаковки готовой	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
	хлебобулочную продукцию на вынос	хлебобулочной продукции	
	Практический опыт:		
	– осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;	– быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;	<i>Текущий контроль:</i> - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ (заданий) на учебной практике; - наблюдение; - анализ; - экспертная оценка. <i>Промежуточная аттестация:</i> - зачет по учебной практике
	– процеживание хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность процеживания хлебобулочной продукции;	
	– протираание хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность протираания хлебобулочной продукции;	
	– замешивание хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность замешивания хлебобулочной продукции;	
	– измельчение хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность измельчения хлебобулочной продукции;	
	– формовка хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность формовки хлебобулочной продукции;	
	– фарширование хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность фарширования хлебобулочной продукции;	
	– начинка хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность начинки хлебобулочной продукции;	
	– порционирование (комплектация) хлебобулочной	– быстрота и точность порционирования (комплектации)	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	продукции массового спроса;	хлебобулочной продукции массового спроса;	
	– раздача хлебобулочной продукции массового спроса;	– быстрота и точность раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;	
	– помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции;	– своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции;	
	– помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции;	– своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции;	
	– осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;	– быстрота и точность приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;	
	– осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	– оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

**Приложение 7. Адаптированные программы
производственной практики**

Приложение 7.1 к АОП ПО по профессии 16472 Пекарь

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ И ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа производственной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной программы производственной практики
2. Результаты освоения производственной практики
3. Содержание производственной практики
4. Условия реализации адаптированной программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа производственной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

1.2. Место производственной практики в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Производственная практика ПП.01 является частью профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места АОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций (далее – ПК), а также на приобретение ими практического опыта в рамках соответствующего ПМ по конкретному виду профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы производственной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места на прохождение производственной практики ПП.01 отведено 36 часов учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа на промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики ПП.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места обучающийся должен освоить ПК, приобрести практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Код профессиональной компетенции	Наименование результата обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
ПК.01.01	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего

Код профессиональной компетенции	Наименование результата обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
	рабочего места
ПК.01.02	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
ПК.01.03	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
ПК.01.04	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Вид профессиональной деятельности	Приобретенный практический опыт
<i>1</i>	<i>2</i>
ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Подготовка к работе хлебобулочного производства
	Подготовка к работе своего рабочего места
	Поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	Поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	Проверка простого оборудования хлебобулочного производства
	Проверка производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства
	Проверка весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	Упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
	Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики по ПМ (всего)	Виды работ	Количество часов производственной практики
1	2	3	4	5
ПК.01.01 – ПК.01.04	ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	36	Приготовление к работе хлебобулочного производства	2
			Приготовление к работе своего рабочего места	2
			Поддерживание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	2
			Поддерживание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	2
			Осуществление проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства	8
			Осуществление проверки производственного инвентаря и инструментов хлебобулочного производства	8
			Осуществление проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	8
			Упаковывание пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	20
			Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	20

Коды ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики по ПМ (всего)	Виды работ	Количество часов производственной практики
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
<i>Всего часов</i>		<i>72</i>		<i>72</i>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения и организации производственной практики.

Реализация программы предполагает проведение производственной практики в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики должно соответствовать требованиям, представленным в пункте 3.1 «Требования к материально-техническому обеспечению» адаптированной программы профессионального модуля, в состав которого входит настоящая производственная практика.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Производственная практика проводится концентрировано.

Производственная практика сопровождается оформлением обучающимися с ОВЗ следующих документов: договор о практической подготовке обучающихся – договор на прохождение производственной практики, дневник по производственной практике, производственная характеристика.

4.2. Кадровое обеспечение проведения производственной практики.

Руководство производственной практикой обучающихся осуществляют мастера производственного обучения или преподаватели, а также работники организаций, закрепленные за обучающимися.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года (для педагогических работников).

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Иные требования к кадровому обеспечению реализации производственной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» адаптированной программы профессионального модуля АОП ПО, в составе которого представлена настоящая производственная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета в рамках профессионального модуля.

Результаты освоения профессиональных компетенций, практического опыта по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается профессиональной образовательной организацией самостоятельно.

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
ПК.01.01 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.01.02 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.01.03 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
		практике
ПК.01.04 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	оперативность, качество упаковки и своевременность, точность складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	- подготовка к работе хлебобулочного производства;	- своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства;	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i>
	- подготовка к работе своего рабочего места;	- своевременность, оперативность и точность подготовки к работе своего рабочего места;	
	- поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	- качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
	– поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	– качество поддержания в чистоте в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	- дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
	– проверка простого технологического оборудования хлебобулочного производства;	– своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства;	
	– проверка производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства;	– своевременность, быстрота и качество проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства;	
	– проверка весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;	– своевременность, быстрота и качество проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;	
	– упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	– оперативность и качество выполнения работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	– складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	– оперативность и качество складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ,
ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Адаптированная программа производственной практики по профессиональному модулю (далее – ПМ) разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, адаптированной программы профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт адаптированной программы производственной практики
2. Результаты освоения производственной практики
3. Содержание производственной практики
4. Условия реализации адаптированной программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа производственной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования) в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) ВД.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

1.2. Место производственной практики в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Производственная практика ПП.02 является частью профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий АОП ПО. Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий относится к профессиональным модулям и входит в состав профессионального учебного цикла АОП ПО.

1.3. Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций (далее – ПК), а также на приобретение ими практического опыта в рамках соответствующего ПМ по конкретному виду профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы производственной практики.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий на прохождение производственной практики ПП.02 отведено 648 часов учебной нагрузки обучающихся, в том числе 2 часа на промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики ПП.02 по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий обучающийся должен освоить ПК, приобрести практический опыт по соответствующему виду профессиональной деятельности ВД.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

Код профессиональной компетенции	Наименование результата обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
ПК.02.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного

Код профессиональной компетенции	Наименование результата обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
	ассортимента
ПК.02.02	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
ПК.02.03	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
ПК.02.04	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
ПК.02.05	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
ПК.02.06	Упаковка готовой хлебобулочной продукции

Вид профессиональной деятельности	Приобретенный практический опыт
<i>1</i>	<i>2</i>
ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий	Осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
	Процеживание хлебобулочной продукции
	Протирание хлебобулочной продукции
	Замешивание хлебобулочной продукции
	Измельчение хлебобулочной продукции
	Формовка хлебобулочной продукции
	Фарширование хлебобулочной продукции
	Начинка хлебобулочной продукции
	Порционирование (комплектация), хлебобулочной продукции массового спроса
	Раздача хлебобулочной продукции массового спроса
	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции
	Помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции
	Осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию
	Осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики по ПМ (всего)	Виды работ	Количество часов производственной практики
1	2	3	4	5
ПК.02.01 – ПК.02.06	ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.	648	Осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	60
			Процеживание хлебобулочной продукции	48
			Протирание хлебобулочной продукции	48
			Замешивание хлебобулочной продукции	48
			Измельчение хлебобулочной продукции	48
			Формовка хлебобулочной продукции	48
			Фарширование хлебобулочной продукции	48
			Начинка хлебобулочной продукции	48
			Порционирование (комплектация), хлебобулочной продукции массового спроса	48
			Раздача хлебобулочной продукции массового спроса	48
			Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	54
			Помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	48
			Осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	18
			Осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	34
			Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2
Всего часов		648		648

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения и организации производственной практики.

Реализация программы предполагает проведение производственной практики в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время производственной практики должно соответствовать требованиям, представленным в пункте 3.1 «Требования к материально-техническому обеспечению» адаптированной программы профессионального модуля, в состав которого входит настоящая производственная практика.

При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Производственная практика проводится концентрировано.

Производственная практика сопровождается оформлением обучающимися с ОВЗ следующих документов: договор о практической подготовке обучающихся – договор на прохождение производственной практики, дневник по производственной практике, производственная характеристика.

4.2. Кадровое обеспечение проведения производственной практики.

Руководство производственной практикой обучающихся осуществляют мастера производственного обучения или преподаватели, а также работники организаций, закрепленные за обучающимися.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года (для педагогических работников).

Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Иные требования к кадровому обеспечению реализации производственной практики по ПМ, раскрыты в пункте 3.3 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» адаптированной программы профессионального модуля АОП ПО, в составе которого представлена настоящая производственная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета в рамках профессионального модуля.

Результаты освоения профессиональных компетенций, практического опыта по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается профессиональной образовательной организацией самостоятельно.

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
ПК.02.01 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.02 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	оперативность и точность процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.03 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
		практике
ПК.02.04 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.05 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	быстрота и точность приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
ПК.02.06 Упаковка готовой хлебобулочной продукции	оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ. <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации

Результаты прохождения производственной практики (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
		обучающихся по производственной практике

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий	– осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;	– быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;	<i>Текущий контроль:</i> - наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения регламентированных видов работ на производственной практике; - проверка результатов выполнения обучающимися видов работ на производственной практике; - анализ <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированный зачет по производственной практике; - анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике
	– процеживание хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность процеживания хлебобулочной продукции;	
	– протираание хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность протираания хлебобулочной продукции;	
	– замешивание хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность замешивания хлебобулочной продукции;	
	– измельчение хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность измельчения хлебобулочной продукции;	
	– формовка хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность формовки хлебобулочной продукции;	
	– фарширование	– оперативность и	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
	хлебобулочной продукции;	точность фарширования хлебобулочной продукции;	
	– начинка хлебобулочной продукции;	– оперативность и точность начинки хлебобулочной продукции;	
	– порционирование (комплектация) хлебобулочной продукции массового спроса;	– быстрота и точность порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса;	
	– раздача хлебобулочной продукции массового спроса;	– быстрота и точность раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;	
	– помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции;	– своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции;	
	– помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции;	– своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции;	
	– осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;	– быстрота и точность приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;	
	– осуществление упаковки готовой	– оперативность и качество упаковки	

Вид профессиональной деятельности	Результаты прохождения производственной практики (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	хлебобулочной продукции,	готовой хлебобулочной продукции,	

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

**Приложение 8. программа АФК.01
Адаптивная физическая культура**

ПРОГРАММА

АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Программа адаптивной физической культуры разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы адаптивной физической культуры
2. Структура и содержание адаптивной физической культуры
3. Условия реализации программы адаптивной физической культуры
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптивной физической культуры

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

1.1. Область применения программы.

программа АФК.01 Адаптивная физическая культура является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место адаптивной физической культуры в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

АФК.01 Адаптивная физическая культура представляет собой учебную дисциплину, которая входит в состав раздела ФК.00. Физическая культура АОП ПО.

1.3. Цели и задачи адаптивной физической культуры – требования к результатам освоения адаптивной физической культуры.

В результате освоения адаптивной физической культуры обучающийся с ОВЗ должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения адаптивной физической культуры обучающийся с ОВЗ должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Результаты осуществления воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

1.4. Количество часов на освоение программы адаптивной физической культуры.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося с ОВЗ – 38 часов, в том числе:

- обязательная учебная нагрузка обучающегося – 38 часов, которая состоит из 38 часов аудиторной учебной нагрузки обучающегося (учебных занятий), включая 36 часов практических занятий, в т.ч. 2 часов зачета по адаптивной физической культуре (промежуточная аттестация по учебной дисциплине);

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
1	2
Объем учебной дисциплины (всего)	38

Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего),	38
в состав которой входит:	
аудиторная учебная нагрузка обучающегося (учебные занятия),	38
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия <i>(фиксируется при наличии)</i>	36
лабораторные занятия <i>(указывается при наличии)</i>	-
контрольные работы <i>(фиксируется при наличии)</i>	-
консультации <i>(приписываются при наличии)</i>	-
промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Физкультурно-оздоровительная деятельность	Практическое занятие № 1	1
	Применение физической культуры в обеспечении здоровья	
	Практическое занятие № 2	1
	Инструктаж по соблюдению мер безопасности на занятиях физической культурой	
Тема 2. Легкая атлетика	Практическое занятие № 3	1
	Ознакомление с техникой выполнения легкоатлетических упражнений	
	Практическое занятие № 4	1
	Ознакомление с техникой низкого и высокого старта	
	Практическое занятие № 5	1
	Стартовый разгон, финиширование, бег по дистанции	
	Практическое занятие № 6	1
	Бег по прямой с различной скоростью	
	Практическое занятие № 7	1
	Метание теннисного мяча	
	Практическое занятие № 8	1
	Подвижные игры как активизация деятельности организма	
Тема 3. Гимнастика	Практическое занятие № 9	1
	Инструктаж по технике безопасности. Правила страховки и само страховки при выполнении гимнастических упражнений	
	Практическое занятие № 10	1
	Выполнение строевых упражнений	
	Практическое занятие № 11	1
	Повороты на месте и в движении	
	Практическое занятие № 12	1
	Перестроение из колонны по одному в колонну по два, по четыре, по восемь	
	Практическое занятие № 13	1

	Выполнение висов и упоров. Выполнение упражнений со скакалкой, обручем	
	Практическое занятие № 14	1
	Выполнение упражнений для развития силы	
	Практическое занятие № 15	1
	Упрощенные испытания	
	Практическое занятие № 16	1
	Подвижные игры как активизация деятельности организма	
Тема 4. Спортивные игры. Элементы игры в волейбол	Практическое занятие № 17	1
	Применение техники безопасности игры. Выполнение правил игры в волейбол	1
	Практическое занятие № 18	
	Ознакомление с техникой передвижения в волейболе, стойки волейболиста	1
	Практическое занятие № 19	
	Выполнение техники приема и передачи мяча двумя руками сверху над собой	1
	Практическое занятие № 20	
	Выполнение техники приема и передачи мяча двумя руками снизу	1
	Практическое занятие № 21	
	Игра по упрощенным правилам волейбола	1
	Практическое занятие № 22	
	Упрощенные испытания	
Тема 5. Спортивные игры. Элементы игры в мини-футбол	Практическое занятие № 23	1
	Применение техники безопасности игры. Выполнение правил игры в мини-футбол	
	Практическое занятие № 24	1
	Ознакомление с техникой передвижения в мини-футболе	
Тема 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Практическое занятие № 25	1
	Выполнение комплекса упражнений для утренней гимнастики	
	Практическое занятие № 26	1
	Выполнение комплекса упражнений для глаз	
	Практическое занятие № 27	1
	Выполнение комплекса упражнений по формированию осанки	
	Практическое занятие № 28	1
	Выполнение комплекса дыхательных упражнений	

Тема 9. Игры, танцы	Практическое занятие № 29	1
	Русская народная игра «Жмурки»	
	Практическое занятие № 30	1
	Эстафета с обручем	
	Практическое занятие № 31	1
	Русская народная игра «Горелки»	
	Практическое занятие № 32	1
	Игра «Море волнуется раз»	
	Практическое занятие № 33	1
	Эстафета «Передача мяча»	
	Практическое занятие № 34	1
	Выполнение комплекса упражнений лечебной физической культуры	
	Практическое занятие № 35	1
	Танцевальная аэробика/ритмика	
	Практическое занятие № 36	1
	Подвижные игры, как развитие координационных способностей, гибкости и силы	
Зачет (промежуточная аттестация по адаптационной учебной дисциплине)		2
Всего		38

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы адаптивной физической культуры требует наличия спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий или спортивной площадки.

Оборудование спортивного зала:

- стол теннисный;
- мячи: волейбольные, баскетбольные, футбольные, теннисные;
- волейбольная сетка;
- секундомер;
- скакалки гимнастические;
- бадминтон;
- ракетки для н/тенниса;
- гимнастические стенки.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- аудиоколонки;
- музыкальный центр.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с нарушением интеллекта, осваивающих содержание настоящей программы адаптивной физической культуры, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн), а также письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2024 года № 05-4013 «О направлении методических рекомендаций по оснащению ПОО» (вместе с «Методическими рекомендациями по оснащению профессиональных образовательных организаций»).

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники.

1. Барчуков, И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / И.С. Барчуков; под общ. ред. Г. В. Барчуковой. – М., 2011.
2. Бегидова, Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Бегидова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 181 с.
3. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / А.А. Бишаева. – М., 2014.

4. Гамидова, С.К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий / С.К. Гамидова. – Смоленск, 2012.
5. Ростомашвили, Л.М. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития: учебное пособие / Л.М. Ростомашвили. – Москва: Спорт, 2020. – 164 с.
6. Сайганова, Е.Г. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие / Е.Г. Сайганова, В.А. Дудов. – М., 2010.
7. Федякин, А. А. Теория и организация адаптивной физической культуры / А. А. Федякин. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 212 с.
8. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / И.С. Барчуков, Ю.Н. Назаров, С.С. Егоров и др.; под ред. В.Я. Кикотя, И.С. Барчукова. – М., 2010.
9. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – М., 2010.

Дополнительные источники.

1. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие / А.А. Бишаева. – М., 2013.
2. Евсеев, Ю.И. Физическое воспитание / Ю.И. Евсеев. – Ростов н/Д, 2010.
3. Кабачков, В.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие / В.А. Кабачков, С.А. Полиевский, А.Э. Буров. – М., 2010.
4. Литвинов, А.А. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание / А.А. Литвинов, А.В. Козлов, Е.В. Ивченко. – М., 2014.
5. Манжелей, И.В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие / И.В. Манжелей. – Тюмень, 2010.
6. Миронова, Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп / Т.И. Миронова. – Кострома, 2014.
7. Рябова, Е.В. Адаптивная физическая культура. Комплексы упражнений для детей с ДЦП: Гемипаретическая форма: практическое пособие / Е.В. Рябова. – Москва: ВЛАДОС, 2020. – 224 с.
8. Рябова, Е.В. Адаптивная физическая культура. Комплексы упражнений для детей с ДЦП. Формы атонически-астатическая и гиперкинетическая: практическое пособие / Е.В. Рябова. – Москва: ВЛАДОС, 2020. – 292 с.
9. Рябова, Е.В. Адаптивная физическая культура. Комплексы упражнений для детей с ДЦП. Формы спастической диплегии и тетраплегии: практическое пособие / Е.В. Рябова. – Москва: ВЛАДОС, 2020. – 316 с.
10. Тимонин, А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / А.И. Тимонин; под ред. Н.Ф. Басова. – 3-е изд. – М., 2013.
11. Хомич, М.М. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / М.М. Хомич, Ю.В. Эммануэль, Н.П. Ванчакова; под ред. С.В. Матвеева. – СПб., 2010.

Интернет-ресурсы:

1. www.minstm.gov.ru (официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. www.goup32441.narod.ru (сайт: учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса, организуемого в рамках реализации данной программы адаптивной физической культуры, раскрыты в пункте 5.1 «Кадровое обеспечение процесса обучения» АОП ПО.

3.4. Методики и технологии обучения лиц с ОВЗ.

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей учебной дисциплины АОП ПО применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения, методика коллективных способов обучения, коррекционно-развивающая технология обучения, технология разноуровневого обучения, здоровьесберегающие технологии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптивной физической культуры осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки результатов выполнения самостоятельной работы обучающихся, проведения зачета по адаптационной учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	- практические занятия № 1 – 36; - зачет
Знания:	
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	- практические занятия № 1 – 36; - зачет
- основы здорового образа жизни.	- практические занятия № 1 – 36; - зачет

Сведения об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, зафиксированных в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной

деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, представлены в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

Промежуточную аттестацию по данной учебной дисциплине следует проводить в форме устного зачета.

**Приложение 9. Программа итоговой
аттестации**

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ

АТТЕСТАЦИИ

**по адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

Программа итоговой аттестации разработана на основе учебного плана адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы итоговой аттестации
2. Содержание итоговой аттестации
3. Условия реализации программы итоговой аттестации
4. Контрольно-оценочная деятельность в рамках итоговой аттестации

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы.

Программа итоговой аттестации является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

1.2. Место итоговой аттестации в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Итоговая аттестация является самостоятельным элементом АОП ПО, завершающим ее структуру как методического документа.

1.3. Форма итоговой аттестации.

Итоговая аттестация по настоящей АОП ПО реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по АОП ПО включает в себя практическую квалификационную работу, выполняемую обучающимися с ОВЗ, и проверку их теоретических знаний в письменной форме в пределах освоенной адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.4. Назначение итоговой аттестации.

Итоговая аттестация представляет собой проверку результатов освоения выпускниками АОП ПО. Она позволяет подтвердить квалификацию выпускников с ОВЗ (выпускников с ОВЗ, имеющих инвалидность), их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

Квалификационный экзамен как форма реализации итоговой аттестации обучающихся по настоящей АОП ПО проводится профессиональной образовательной организацией для определения соответствия полученных обучающимися знаний, умений, практического опыта, профессиональных компетенций в рамках регламентированного вида профессиональной деятельности (вида деятельности) адаптированной основной программе профессионального обучения (данной АОП ПО) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей осваиваемой профессии рабочего.

Виды профессиональной деятельности, освоение которыми обучающимися с ОВЗ подлежит проверке во время итоговой аттестации: ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места; ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

Профессиональные компетенции, практический опыт, умения и знания в рамках конкретных видов профессиональной деятельности прописаны в пункте 2.4 «Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения» второго раздела АОП ПО.

Во время проведения итоговой аттестации также осуществляется оценка результатов воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов

воспитания)) обучающихся с ОВЗ в рамках организации образовательной деятельности по АОП ПО, которые представлены в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО, и подведение итогов их комплексного сопровождения в ходе реализации АОП ПО, которые зафиксированы в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

После успешного прохождения итоговой аттестации по АОП ПО обучающимся присваивается квалификация пекарь, уровень квалификации 2, 3 квалификационные разряды. Они получают документы о квалификации (свидетельства о профессии рабочего).

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть адаптированной основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из профессиональной образовательной организации выдаются справки об обучении или о периоде обучения.

1.5. Аттестационная комиссия.

Итоговую аттестацию по АОП ПО проводит аттестационная комиссия, во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники профессиональной образовательной организации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Работа аттестационной комиссии оформляется протоколом.

1.6. Допуск обучающихся с ОВЗ к итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по АОП ПО.

1.7. Особенности оценки на квалификационном экзамене.

Оценка за прохождение обучающимся с ОВЗ квалификационного экзамена выставляется по пятибалльной системе: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)». Оценка за квалификационный экзамен выставляется общая. Она включает в себя учет оценок и за проверку теоретических знаний обучающегося по АОП ПО, и за выполнение практической квалификационной работы. Также осуществляется учет бинарного оценивания результатов воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках реализации адаптированной основной программы профессионального обучения в формате «основные показатели оценки результатов воспитания выражены» / «основные показатели оценки результатов воспитания не выражены» и итогов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности в рамках реализации АОП ПО в формате «основные показатели оценки результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ выражены» / «основные показатели оценки результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ не выражены».

1.8. Объем времени и сроки проведения итоговой аттестации.

В соответствии с учебным планом АОП ПО объем времени, отведенный на проведение итоговой аттестации, составляет 14 часов. Из них на подготовку к экзамену 8 часов, на подготовку ответа обучающимся на экзаменационный билет отводится 2 часа, на выполнение каждым обучающимся наряд-задания в рамках подготовки практической квалификационной работы по группам рассредоточено по дням итоговой аттестации

отводится 4 часа.

Сроки реализации итоговой аттестации регламентированы приказом профессиональной образовательной организации «О проведении итоговой аттестации обучающихся, осваивающих адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 Пекарь в 2027 году».

2. СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Содержание экзаменационных билетов для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ по АОП ПО.

Каждый экзаменационный билет на квалификационный экзамен включает в себя следующие тестовые задания.

1. С каким содержанием клейковины следует брать муку для приготовления дрожжевого теста:

- а) 25 – 28 %
- б) 28 – 36 %
- в) 36 – 40 %

2. Основным сырьем для приготовления дрожжевого теста являются:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар
- б) мука, дрожжи, механические разрыхлители, соль, вода
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода

3. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте:

- а) пищевая сода
- б) дрожжи
- в) углекислый аммоний

4. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а) заварным
- б) опарный и безопарный
- в) взбиванием

5. Что такое опара:

а) это жидкая часть теста, состоящая из 35 – 60 % муки, 60 – 70 % воды, 100 % дрожжей

- б) это жидкая часть теста, состоящая из 35 – 60 % муки, 60 – 70 % воды, 50 % дрожжей
- в) это жидкая часть теста, состоящая из 35 – 60 % муки, 60 – 70 % воды, 30 % дрожжей

6. Какая мука используется для приготовления хлебобулочных изделий:

- а) пшеничная 1 сорта
- б) ржаная
- в) пшеничная высшего сорта

7. Чем является клейковина:

- а) составной частью муки
- б) составной частью крахмала
- в) составной частью сахара

8. К какой группе разрыхлителей относятся дрожжи:
- а) к химической
 - б) к биологической
 - в) к механической
9. Какие продукты используют для закваски:
- а) мука, сахар, вода
 - б) мука, сахар, вода, соль
 - в) мука, вода
10. Для приготовления бисквитного теста 25 % муки можно заменить крахмалом:
- а) для создания вязущей консистенции теста
 - б) для экономии муки
 - в) для уменьшения количества клейковины муки
11. Зачем в тесто добавляют вкусовые и ароматизирующие продукты:
- а) для замены другого сырья
 - б) для аромата и вкуса изделия
 - в) «перебить» запах от недоброкачественных продуктов
12. Из какого сырья делается крошка, которая используется для отделки поверхности тестовых заготовок:
- а) сахар, мука, яйцо
 - б) мука, маргарин, сахар
 - в) мука, вода, дрожжи
13. Отделку поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- а) перед расстойкой
 - б) после выпечки
 - в) после окончательной расстойки
14. Какого вида творога не бывает:
- а) сладкого
 - б) жирного
 - в) полужирного
 - г) нежирного
15. Округление кусков теста осуществляют:
- а) после деления теста на куски
 - б) перед выпечкой
 - в) после расстойки
16. Какое оборудование используют для расстойки тестяных заготовок:
- а) жарочный шкаф
 - б) расстойный шкаф
 - в) разделочный стол
17. В какой технологической операции происходит сглаживание неровности на поверхности заготовки, уплотняется поверхностный слой теста:
- а) деление
 - б) округление
 - в) формование

18. Какое оборудование используется для удаления из муки посторонних примесей:
- а) тестоделительная машина
 - б) просеиватели
 - в) тестомесительная машина
19. Как осуществляется разделка теста для замороженных полуфабрикатов:
- а) при температуре 18 – 22 °С
 - б) размораживают под струей горячей воды
 - в) при температуре 40 – 50 °С
20. На каком оборудовании происходит деление теста на куски определенной массы:
- а) тестоокруглительная машина
 - б) тестоделительная машина
 - в) тестозакаточная машина
21. Зачем на поверхности сформированного изделия из слоеного теста до выпечки проводят зубчатым резцом:
- а) для отделки поверхности
 - б) для предохранения поверхности от вздутия
 - в) требуется по стандарту
22. Чем смазывают поверхность полуфабрикатов перед выпечкой:
- а) маслом
 - б) яичной смазкой
 - в) водой
23. Как подготовить противень для выпекания изделий из дрожжевого теста:
- а) застелить пергаментной бумагой
 - б) смазать жиром
 - в) смочить водой
24. Особенностью заварного теста является:
- а) слоеобразование
 - б) образование внутри изделий больших полостей
 - в) большое количество сахара и различных пряностей
25. Особенности отделки полуоткрытого пирога с творожной начинкой:
- а) яичной смазкой смазывают края пирога
 - б) яичной смазкой смазывают на поверхности сетку из теста, края пирога
 - в) яичной смазкой смазывают на поверхности сетку из теста, края пирога, начинку
26. Особенностью слоеного теста является:
- а) легкость и пышность
 - б) слоеобразование (тесто и масло)
 - в) не пластичность
27. В результате какого процесса происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки:
- а) биохимический
 - б) теплофизический
 - в) коллоидный

28. Для чего применяется упаковка хлебобулочных изделий:

- а) с целью увеличения срока реализации
- б) для красоты
- в) для удобства при транспортировке

29. Какие процессы приводят к образованию мякиша при выпечке хлеба:

- а) коллоидные
- б) теплофизические
- в) биологические

2.2. Содержание наряд-заданий на выполнение обучающимися с ОВЗ практических квалификационных работ.

Примерный перечень наряд-заданий на выполнение практических квалификационных работ в рамках квалификационного экзамена как формы итоговой аттестации обучающихся по АОП ПО.

1. Изготовить хлебобулочное изделие: пирог «Московский» с плодово-ягодной начинкой (полуоткрытый).
2. Изготовить хлебобулочное изделие: Ватрушка с творогом.
3. Изготовить хлебобулочное изделие: Кулебяка (северная).
4. Изготовить хлебобулочное изделие: пирожок с рисом и яйцом.
5. Изготовить хлебобулочное изделие: Сдоба «Обыкновенная».
6. Изготовить хлебобулочное изделие: Расстегай с капустой.
7. Изготовить хлебобулочное изделие: Плетёнка.
8. Изготовить хлебобулочное изделие: сдоба Выборгская «Колосок».

2.3. Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов воспитания обучающихся с ОВЗ по АОП ПО.

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
обучающийся, 1) в рамках гражданского воспитания:			
осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	сознательное проявление российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе	
сознающий свое единство с народом России как источником власти и	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование,	демонстрация своего осознанного единства с народом России как	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
субъектом тысячелетней русской государственности, с Русским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, русского национального исторического сознания;	тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	источником власти и субъектом тысячелетней русской государственности, с Русским государством, проявление ответственности за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, русского национального исторического сознания	
проявляющий гражданско- патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Русского государства, сохранять и защищать историческую правду;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация гражданско- патриотической позиции, готовности к защите Родины, выражение способности аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Русского государства, сохранять и защищать историческую правду	
ориентированный на активное гражданское участие в социально- политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление ориентации на активное гражданское участие в социально- политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, соблюдения прав и свобод сограждан	
осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические	демонстрация осознанно и деятельно выраженного неприятия любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции,	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	2	3	4
деятельности;	методики	антигосударственной деятельности	
обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно- патриотических и др. объединениях, акциях, программах);	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация опыта гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно- патриотических и др. объединениях, акциях, программах)	
понимающий профессиональное значение осваиваемой профессии рабочего для социально- экономического, промышленного и научно- технологического развития страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение понимания профессионального значения осваиваемой профессии рабочего для социально- экономического, промышленного и научно- технологического развития страны	
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	осознанное проявление гражданской активности в социальной и экономической жизни	
2) в рамках патриотического воспитания:			
осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические	демонстрация осознания своей национальной, этнической принадлежности, выражение приверженности к родной культуре, любви к своему народу	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	2	3	4
	методики		
сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление осознанной причастности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийской идентичности	
проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация деятельного ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	
проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение уважения к соотечественникам, проживающим за рубежом, демонстрация поддержания их прав, защиты их интересов в сохранении общероссийской идентичности	
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, профессионально совершенствующийся, положительно презентующий осваиваемую профессию рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление неравнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности, демонстрация профессионального самосовершенствования, положительной презентации осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения	
3) в рамках духовно- нравственного воспитания:			
проявляющий приверженность	педагогическое наблюдение, беседа,	выражение приверженности	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
традиционным духовно- нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;	анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	традиционным духовно- нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения	
проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация уважения к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан	
понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация дейтельного понимания ценности межнационального, межрелигиозного согласия, проявление способности вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	
ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные	выражение ориентированности на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	2	3	4
ответственности;	диагностические методики	воспитание детей и принятие родительской ответственности	
обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России	
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знание и соблюдение правил и норм профессиональной этики	
4) в рамках эстетического воспитания:			
выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация понимания ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия	
проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение восприимчивости к разным видам искусства, понимания эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, проявление умения критически оценивать это влияние	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значения нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве	
ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего	
использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление применения возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности	
5) в рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:			
понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ	демонстрация осознания и применения в практической деятельности понимания	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;	продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	ценности жизни, здоровья и безопасности, значения личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	
соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	соблюдение правил личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде	
выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация на практике установки на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремления к физическому совершенствованию	
проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение сознательного и обоснованного неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, выражение понимания их вреда для физического и психического здоровья	
демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического,	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ	проявление навыков рефлексии своего состояния (физического,	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
эмоционального, психологического), понимания состояния других людей;	продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	эмоционального, психологического), понимания состояния других людей	
демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление демонстрации и развития своей физической подготовки, необходимой для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), демонстрация умений эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	демонстрация применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	2	3	4
профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;		деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения	
б) в рамках профессионально- трудового воспитания:			
понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение понимания профессиональных идеалов и ценностей, проявление уважения к труду, результатам труда, к трудовым достижениям российского народа, трудовым и профессиональным достижениям своих земляков, их вкладу в развитие своего поселения, края, страны	
участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация участия в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности	
выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	
понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулируя трудовых	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные	демонстрация понимания специфики профессионально- трудовой деятельности,	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;	диагностические методики	регулирования трудовых отношений, проявление готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	
ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление ориентированности на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержание позитивного образа и престижа своей профессии в обществе	
применяющий знания о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно- ценностной системой;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация использования знаний о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражение готовности реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление готовности к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли	
обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего	
обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения	
7) в рамках экологического воспитания:			
демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация в поведении сформированности экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственности за действия в природной среде	
выражающий деятельное неприятие действий,	педагогическое наблюдение, беседа,	проявление деятельного неприятия действий,	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды;	анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	приносящих вред природе, демонстрация содействия сохранению и защите окружающей среды	
применяющий знания из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление применения знаний из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве	
имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение владения и развития опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего	
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление ответственного подхода к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности	
понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности,	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ	демонстрация понимания основ экологической культуры в профессиональной	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	2	3	4
обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально- природной, производственной среде и здоровью;	продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально- природной, производственной среде и здоровью	
8) в рамках ценностей научного познания:			
деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление деятельного выражения познавательных интересов в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения	
обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация представлений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, проявление аргументированно выраженного понимания значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	
демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление навыков критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	
умеющий выбирать способы решения задач профессиональной	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ	демонстрация умений выбирать способы решения задач	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
деятельности применительно к различным контекстам;	продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление применения современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	
развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация развития и применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	
обладающий опытом участия в учебно- исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения опытом участия в учебно- исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего	
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся,	выражение проявления сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и	

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	специальные диагностические методики	общественной деятельности	

2.4. Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности по АООП ПО.

Наименования результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ	Методы оценки достижения обучающимися с ОВЗ результатов их комплексного сопровождения	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
адаптированность обучающихся к режиму и условиям профессиональной образовательной организации	наблюдение, беседа	соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка и режима организации образовательной деятельности в профессиональной образовательной организации	
включенность обучающихся в учебно-познавательную деятельность	наблюдение, беседа, метод анализа продуктов деятельности обучающихся	проявление обучающихся включенности в учебно-познавательную деятельность	
сформированность интереса к трудовой и профессиональной деятельности	наблюдение, беседа, метод анализа продуктов деятельности обучающихся	демонстрация интереса к трудовой и профессиональной деятельности	
способность применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности	наблюдение, метод анализа продуктов деятельности обучающихся	проявление способности применять сформированные профессиональные компетенции в рамках осваиваемой профессии в трудовой и профессиональной деятельности	
сформированность у обучающихся умений организовывать свою самостоятельную работу	наблюдение, беседа, анкетирование	демонстрация обучающимися сформированности у них умений	

Наименования результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ	Методы оценки достижения обучающимися с ОВЗ результатов их комплексного сопровождения	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)		организовывать свою самостоятельную работу по выполнению учебных и трудовых заданий (поручений)	
снятие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими	наблюдение, беседа, анкетирование	отсутствие у обучающихся психологических барьеров в общении с окружающими	
сформированность у обучающихся умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, использование специальных диагностических методик	демонстрация обучающимися умений вступать в конструктивное взаимодействие (общение) с окружающими людьми	
освоенность обучающимися правил культуры поведения и общения	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование	демонстрация поведения, основанного на соблюдении правил культуры поведения и общения	
отсутствие проявлений агрессивности, конфликтности личности	наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, использование специальных диагностических методик	демонстрация обучающимися отсутствия проявлений агрессивности, конфликтности личности	
сформированность у обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.)	наблюдение, беседа, анкетирование	проявление обучающимися социально-бытовых умений и навыков (умения и навыки самообслуживания и гигиены, умения и навыки ведения домашнего хозяйства, умения, необходимые для осуществления самостоятельной жизнедеятельности, и др.)	
состояние психологический	наблюдение, беседа, анкетирование,	проявление обучающимися	

Наименования результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ	Методы оценки достижения обучающимися с ОВЗ результатов их комплексного сопровождения	Основные показатели оценки результатов	Показатель выражен / не выражен
1	2	3	4
защищенности у обучающихся	тестирование	состояния психологический защищенности	
развитость толерантных проявлений личности	наблюдение, беседа, тестирование	демонстрация толерантных проявлений личности	
продвижение в развитии познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.)	тестирование, использование специальных диагностических методик, наблюдение	выраженность положительной динамики развития у обучающихся познавательных психических процессов (внимания, памяти, мышления, воображения, речи и др.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы итоговой аттестации предполагает наличие отдельного учебного кабинета технологий изготовления, презентации и продажи хлебобулочных изделий и учебных мастерских выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места (1) и выполнения заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий (2).

Оборудование кабинета:

- рабочие места для членов аттестационной комиссии;
- рабочие места для обучающихся;
- регламентированная документация для проведения итоговой аттестации.

Технические средства обучения:

- ноутбук (компьютер);
- мультимедийный проектор (интерактивная доска).

Оборудование учебных мастерских:

- рабочие места для членов аттестационной комиссии;
- рабочие места для обучающихся;
- регламентированная документация для проведения итоговой аттестации;
- оборудование, инструменты и материалы, необходимые для выполнения обучающимися с ОВЗ наряд-заданий в рамках подготовки практических квалификационных работ:

инвентарь: доска разделочная, скалка, столовая посуда, противни;

весовое: электронные весы, электрические весы;
немеханическое: стол холодильный, раковины;
тепловое: шкаф для расстойки теста, выпечной шкаф.

В условиях реализации программы итоговой аттестации в дистанционном формате с использованием дистанционных образовательных технологий обучающиеся сами обеспечивают создание необходимых материально-технических условий для сдачи ими квалификационного экзамена. При необходимости профессиональная образовательная организация на основании письменного заявления обучающегося может оказать содействие ему в создании должных с его стороны материально-технических условий для организации образовательной деятельности с использованием дистанционных образовательных технологий.

Предусмотрено создание специальных условий в профессиональной образовательной организации для прохождения обучающимися с ОВЗ итоговой аттестации по АОП ПО в зависимости от имеющейся нозологии, регламентированное соответствующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации.

3.2. Перечень основных документов, необходимых для проведения итоговой аттестации.

Для проведения итоговой аттестации необходимые следующие документы:

- программа итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе;
- приказ профессиональной образовательной организации «О проведении итоговой аттестации обучающихся, осваивающих адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 Пекарь в 20____ году» (включает в себя утверждение сроков проведения итоговой аттестации, состава аттестационной комиссии, допуск обучающихся с ОВЗ к итоговой аттестации);
- журнал успеваемости учебной группы;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- экзаменационные билеты для проверки теоретических знаний обучающихся по адаптированной образовательной программе в письменной форме;
- листы для обучающихся для ответов на экзаменационные билеты;
- наряд-задания на выполнение обучающимися с ОВЗ практических квалификационных работ;
- листы для оценки результатов воспитания обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе;
- листы оценки итогов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ в рамках реализации адаптированной образовательной программы;
- книга протоколов заседаний аттестационной комиссии или бланки протоколов заседания аттестационной комиссии;
- иная документация (при необходимости).

После проведения итоговой аттестации по АОП ПО оформляется приказ профессиональной образовательной организации «Об отчислении обучающихся, освоивших адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 Пекарь в 20__ году, в связи с завершением итоговой аттестации».

Далее лица, успешно прошедшие профессиональное обучение, получают документы о квалификации (свидетельства о профессии рабочего).

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим за квалификационный экзамен неудовлетворительные оценки или не допущенным к итоговой аттестации выдаются справки об обучении или о периоде обучения.

3.3. Кадровое обеспечение итоговой аттестации.

Педагогические работники профессиональной образовательной организации, входящие в состав аттестационной комиссии должны иметь среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее профилю АОП ПО. Они должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательные стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года. Все педагогические работники осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации не реже одного раза в три года. К руководящим работникам профессиональной образовательной организации, входящим в состав аттестационной комиссии, специальные требования не предъявляются.

В аттестационную комиссию должны входить представители работодателей.

Для сопровождения участия обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) в итоговой аттестации привлекаются специалисты в зависимости от данной категории обучающихся (нозологии).

3.4. Перечень информационных источников, изучение которых необходимо для подготовки обучающихся к квалификационному экзамену.

Основные источники.

1. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для НПО / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2010. – 304 с.
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2020. – 247 с.
4. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 408 с.
5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 194 с.
6. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т.Б. Цыганова. – М.: Академия, 2012. – 448 с.
7. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 252 с.

Дополнительные источники.

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. – 7-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 432 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия» 2014. – 336 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для НПО / З.П. Матюхина. – Москва; ИРПО. Издательский центр «Академия», 1999. – 184 с.
4. Новосёлов, В.Г. Хлебобулочные изделия. Рецептуры, рекомендации, санитарные требования; сборник методических и справочных материалов; сборник для технологов,

руководителей пищевых производств, учащихся СПО и высших учебных заведений / В.Г. Новосёлов. – Пермь, 2007. – 320 с.

5. Хромеевков, В.М. Оборудование хлебопекарского производства; учебное пособие для НПО / В.М. Хромеевков. – Москва: ИРПО. Издательский центр «Академия», 2000. – 320 с.

Работа обучающихся с ОВЗ с данными источниками осуществляется в рамках освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

При необходимости учебная литература должна быть адаптирована к обучающимся с ОВЗ и инвалидностью с учетом их ограничений жизнедеятельности.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В РАМКАХ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Оценка выполнения обучающимся задания на проверку теоретических знаний по АОО ПО.

Форма контроля и оценки: экзамен в письменной форме.

Методы контроля и оценки: тестирование.

Универсальная шкала оценки ответов обучающихся

№ п/п	Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки обучающегося	
		Балл (отметка)	Словесный аналог
<i>1</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	от 90 % – до 100 % включительно	5	Отлично
2	от 70 % – до 90 %	4	Хорошо
3	от 50 % – до 70 %	3	Удовлетворительно
4	менее 50 %	2	Неудовлетворительно

4.2. Оценка выполнения обучающимся с ОВЗ наряд-задания на подготовку практической квалификационной работы.

Форма контроля и оценки: экзамен в практической форме.

Методы контроля и оценки: наблюдение за деятельностью обучающегося во время выполнения наряд-задания, анализ хода и результатов выполнения обучающимся практической квалификационной работы, экспертная оценка выполненной практической квалификационной работы.

Универсальная шкала оценки выполнения обучающимися практических квалификационных работ

№ п/п	Процент результативности выполнения наряд-задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы)	Оценка уровня выполнения обучающимся с ОВЗ практической квалификационной работы	
		Балл (отметка)	Словесный аналог
<i>1</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	от 90 % – до 100 % включительно	5	Отлично

№ п/п	Процент результативности выполнения наряд-задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы)	Оценка уровня выполнения обучающимся с ОВЗ практической квалификационной работы	
		Балл (отметка)	Словесный аналог
1	3	4	5
2	от 70 % – до 90 %	4	Хорошо
3	от 50 % – до 70 %	3	Удовлетворительно
4	менее 50 %	2	Неудовлетворительно

4.3. Оценка воспитательных результатов реализации АОП ПО.

Форма оценки: заполнение оценочных листов.

Метод оценки: экспертная оценка.

Оценивается выраженность каждого основного показателя оценки результата воспитания по бинарной системе оценивания: «показатель выражен» / «показатель не выражен». Итог оценивания: «планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной программе освоены» / «планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной программе не освоены». Фиксация освоения обучающимся запланированных результатов воспитания возможна, если не менее половины основных показателей оценки результатов выражены (50 % и более освоения).

4.4. Оценка результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности в рамках реализации АОП ПО.

Форма оценки: заполнение оценочных листов.

Метод оценки: экспертная оценка.

Оценивается выраженность каждого основного показателя оценки результата комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ по бинарной системе оценивания: «показатель выражен» / «показатель не выражен». Итог оценивания: «планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программы освоены» / «планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программы не освоены». Фиксация освоения обучающимся запланированных результатов их комплексного сопровождения возможна, если не менее половины основных показателей оценки результатов выражены (50 % и более освоения).

4.5. Выставление итоговой оценки за квалификационный экзамен.

Оценка обучающемуся с ОВЗ за прохождение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена выставляется по пятибалльной системе оценивания на основании оценки за проверку теоретических знаний по адаптированной образовательной программе и оценки за выполнение практической квалификационной работы. При оценивании обучающихся с ОВЗ на итоговой аттестации осуществляется учет бинарного оценивания результатов их воспитания и комплексного сопровождения в рамках реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

**Приложение 10. Оценочные материалы
для проведения промежуточных
аттестаций
по общепрофессиональным учебным дисциплинам**

Приложение 10.1 к АОП ПО по профессии
16472 Пекарь

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.01 ОСНОВЫ САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии
рабочего 16472
Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Умения:	
1.1	У-1. Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Своевременность, быстрота и точность выполнения простейших микробиологических исследований и проведения оценки полученных результатов
1.2	У-2. Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	Своевременность и точность соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства
1.3	У-3. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Своевременность и качество санитарной обработки оборудования и инвентаря
1.4	У-4. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оперативность и точность приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств
2	Знания:	
2.1	З-1. Основные группы микроорганизмов	Знание основных групп микроорганизмов
2.2	З-2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Знание основных пищевых инфекций и пищевых отравлений
2.3	З-3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве
2.4	З-4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
2.5	З-5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Знание правил личной гигиены работников пищевых производств
2.6	З-6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Знание классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения
2.7	З-7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы санитарии и гигиены в

пищевом производстве осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи письменного опроса (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	У-1. Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
2	У-2. Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
3	У-3. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
4	У-4. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
5	З-1. Основные группы микроорганизмов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
6	З-2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
7	З-3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
8	З-4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5
9	3-5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
10	3-6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
11	3-7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом АОП ПО, адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: задания на подготовку письменных ответов по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с перечнем вопросов к зачету по учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, листы для подготовки ответов на зачете, ручки.

Содержание.

Зачет по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

Задание: ответьте письменно на вопросы.

1. Что такое микробы?
2. Какие бывают виды микробов?
3. Как называются заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм человека с пищей или водой?
4. Какие виды острых кишечных инфекций вы знаете?
5. Как можно заразиться глистными заболеваниями?
6. Какие пищевые отравления микробного и немикробного происхождения вы знаете?
7. Что такое личная гигиена работников пищевых производств?

Эталонный результат.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве адаптированной образовательной программы приводятся правильные ответы на вопросы письменного опроса в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на вопросы.

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на вопросы.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии
рабочего 16472
Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по
общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

Оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
обще профессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Умения:	
1.1	У-1. Определять качество сырья и готовой продукции	Быстрота и точность определения качества сырья и готовой продукции
1.2	У-2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам	Рациональность использования ассортимента пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
1.3	У-3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Рациональность осуществления взаимозаменяемости пищевых продуктов
1.4	У-4. Пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов	Точность использования нормативных документов в области товароведения пищевых продуктов
2	Знания:	
2.1	З-1. Классификация и ассортимент пищевых продуктов	Знание классификации и ассортимента пищевых продуктов
2.2	З-2. Химический состав, пищевая ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	Знание химического состава, пищевой ценности продуктов, изменения их свойств под влиянием различных факторов
2.3	З-3. Требования к качеству продуктов	Знание требований к качеству продуктов
2.4	З-4. Условия и сроки хранения продуктов	Знание условий и сроков хранения продуктов
2.5	З-5. Кулинарные свойства пищевых продуктов	Знание кулинарных свойств пищевых продуктов
2.6	З-6. Особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	Знание особенностей использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ обще профессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи письменного опроса (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	У-1. Определять качество сырья и готовой продукции	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
2	У-2. Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
3	У-3. Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
4	У-4. Пользоваться нормативными документами в области товароведения пищевых продуктов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
5	З-1. Классификация и ассортимент пищевых продуктов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
6	З-2. Химический состав, пищевая ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
7	З-3. Требования к качеству продуктов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
8	З-4. Условия и сроки хранения продуктов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
9	З-5. Кулинарные свойства пищевых продуктов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
10	З-6. Особенности использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5
	требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении			

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: задания на подготовку письменных ответов по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с перечнем вопросов к зачету по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов, листы для подготовки ответов на зачете, ручки.

Содержание.

Зачет по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов

Задание: ответьте письменно на вопросы.

1. Что такое товароведение?

2. Что такое классификация продовольственных товаров?
3. Какие способы хранения продуктов вы знаете?
4. Перечислите классификацию зерновых культур.
5. Что такое мука? Виды, типы и сорта муки.
6. Какие типы макаронных изделий вы знаете?
7. На какие группы делятся виды хлеба и хлебобулочные изделия?

Эталонный результат.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов адаптированной образовательной программы приводятся правильные ответы на вопросы письменного опроса в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на вопросы.
Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на вопросы.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.03 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по
общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Умения:	
1.1	У-1. Подготавливаться к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Своевременность, оперативность и точность подготовки к работе, использования технологического оборудования для предприятий общественного питания по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
1.2	У-2. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Своевременность и точность определения вида, отбора в соответствии с потребностью производства общественного питания технологического оборудования, инвентаря, инструментов
1.3	У-3. Организовать своё рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Быстрота, рациональность и точность организации своего рабочего места на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности
2	Знания:	
2.1	З-1. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Знание классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действий, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования
2.2	З-2. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов	Знание правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов
2.3	З-3. Способы организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой продукции	Знание способов организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой продукции
2.4	З-4. Правила электробезопасности, пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	Знание правил электробезопасности, пожарной безопасности на предприятиях общественного питания

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
2.5	3-5. Правила охраны труда на предприятиях общественного питания	Знание правил охраны труда на предприятиях общественного питания

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи письменного опроса (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	У-1. Подготавливаться к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
2	У-2. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
3	У-3. Организовать своё рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
4	З-1. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
	устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования			
5	3-2. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
6	3-3. Способы организации рабочих мест пекаря в соответствии с видами изготавливаемой продукции	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
7	3-4. Правила электробезопасности, пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1
8	3-5. Правила охраны труда на предприятиях общественного питания	Зачет, письменный опрос	Задание на подготовку письменного ответа	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: задания на подготовку письменных ответов по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с перечнем вопросов к зачету по учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания, листы для подготовки ответов на зачете, ручки.

Содержание.

Зачет по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания

Задание: ответьте письменно на вопросы.

1. Что такое универсальный привод?
2. В чём преимущество универсальных приводов перед индивидуальными?
3. Какое оборудование используют в овощном цехе?
4. Какие машины используют в цехе для приготовления теста?
5. По каким способам классифицируется тепловое оборудование для обработки продуктов?
6. На какие группы подразделяется тепловое оборудование по технологическому назначению?
7. Назначение холодильного оборудования на предприятиях общественного питания?

Эталонный результат.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.03 Оборудование предприятий общественного питания адаптированной образовательной программы приводятся правильные ответы на вопросы письменного опроса в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на вопросы.
Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на вопросы.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.04 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКОНОМИКИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по
общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий ((далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30 и адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Умения:	
1.1	У-1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Оперативность и точность ориентировки в общих вопросах экономики производства пищевой продукции
1.2	У-2. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания	Рациональность и точность применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания
1.3	У-3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Своевременность и оперативность защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства
2	Знания:	
2.1	З-1. Принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания	Знание принципов рыночной экономики на предприятиях общественного питания
2.2	З-2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	Знание организационно-правовых форм предприятий общественного питания
2.3	З-3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания	Знание основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания
2.4	З-4. Механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания	Знание механизмов формирования заработной платы на предприятиях общественного питания
2.5	З-5. Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания	Знание форм оплаты труда на предприятиях общественного питания

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	У-1. Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях, возникающих на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	3-1. Принципы рыночной экономики на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	3-2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	3-3. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	3-4. Механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	3-5. Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в

профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания в рамках промежуточной аттестации в форме письменного зачета.

Время проведения: 2 часа.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания (вариант 1)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делят:

- А) универсальные и специализированные;
- Б) заготовочные и доготовочные;
- В) стационарные и подвижные.

2. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах :

- А) 16-18 С;
- Б) 24-26 С;
- В) 10-12 С.

3. По обслуживаемому контингенту потребителей столовые различают

- А) школьная, студенческая, рабочая;
- Б) школьная, рабочая, диетическая;
- В) рабочая, студенческая, общедоступная.

4. Какими могут быть рабочие места?

- А) специализированные и универсальные;
- Б) модулированные;
- В) универсальные.

5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

6. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

7. Развитие экономического мышления людей способствует:

- А) ограничению свободы выбора;
- Б) ориентации в сфере бизнеса;
- В) повышению духовной культуры общества.

8. Знание экономических законов способствует:

- А) появлению большего количества свободного времени у человека;
- Б) рациональному поведению в сфере производства и потребления;
- В) обесцениванию личных сбережений.

9. Связь между спросом и ценой на товар:

- А) прямо пропорциональна;
- Б) обратно пропорциональна;
- В) отсутствует.

10. К первичным (первоочередным) расходам домашнего хозяйства относится расход:

- А) на оплату обучения;
- Б) покупку автомобиля;
- В) оплату жилья.

11. Один из главных факторов, влияющих на уровень благосостояния семьи:

- А) исследования в области космической индустрии;
- Б) налогообложение;
- В) возможность членов семьи реализовывать свои способности.

12. Экономическая прибыль определяется как разность между:

- А) выручкой и внешними издержками;
- Б) выручкой и всеми издержками;
- В) выручкой и нормальной прибылью.

13. В фазе депрессии циклическая безработица:

- А) становится максимальной;
- Б) практически отсутствует;
- В) становится минимальной.

14. При уменьшении зарплаты безработица:

- А) не изменяется;
- Б) увеличивается;
- В) уменьшается.

15. Смягчить провалы (несовершенства) рынка могут:
- А) международные финансово-кредитные организации;
 - Б) частный сектор экономики;
 - В) государство.

Тест по учебной дисциплине
ОП.04 Основы организации производства и экономики
предприятий общественного питания
(вариант 2)

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания посетителей:
- А) столовая;
 - Б) закусочная;
 - В) кафе.
2. Холодный цех это –
- А) заготовочный цех;
 - Б) доготовочный цех;
 - В) подготовочный цех.
3. К торговым помещениям ресторана относят:
- А) горячий цех;
 - Б) вестибюль;
 - В) холодный цех.
4. Группа помещений, предназначенная для кратковременного хранения сырья и продуктов
- А) складские помещения;
 - Б) производственные цеха;
 - В) административно-бытовые помещения.
5. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
6. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
- А) моечная столовой посуды;
 - Б) сервизная;
 - В) хлеборезка;
 - Г) мастерские.
7. К материальным относятся потребности человека:
- А) в образовании;
 - Б) духовной культуре;
 - В) бытовой технике.

8. К базовым (первичным) потребностям относятся:
- А) социальные потребности;
 - Б) потребности в почете и уважении;
 - В) физиологические потребности.
9. Одна из функций современного домашнего хозяйства:
- А) утверждение законопроектов;
 - Б) потребление товаров и услуг;
 - В) осуществление контроля за рыночными ценами.
10. Увеличение удельного веса расходов на питание в бюджете семьи свидетельствует:
- А) о росте благосостояния семьи;
 - Б) снижении благосостояния семьи;
 - В) стабильном уровне благосостояния семьи.
11. Экономический спад характеризуется:
- А) активным использованием потребительских кредитов;
 - Б) сокращением производства;
 - В) увеличением спроса на потребительские товары и наращиванием производства.
12. Экономический подъем характеризуется:
- А) полным использованием производственных мощностей;
 - Б) снижением уровня прибыли и ставок заработной платы;
 - В) слабой инвестиционной деятельностью предприятий.
13. Человек получает статус безработного, когда он:
- А) уволен с работы;
 - Б) зарегистрирован в государственной службе занятости;
 - В) обеспечен частичной занятостью.
14. Конкуренция – это:
- А) основной источник инноваций;
 - Б) механизм регулирования цен;
 - В) движущая сила рынка.
15. Сдельной формой оплаты труда является:
- А) почасовая;
 - Б) помесечная;
 - В) аккордная.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 1.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы). Вариант 2.

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.04 Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы) данного варианта.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по
общепрофессиональной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.06 Безопасность жизнедеятельности адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года

№ 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности, относящейся к общепрофессиональным дисциплинам и входящей в состав общепрофессионального учебного цикла АОП ПО.

оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные оценочные материалы по общепрофессиональной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
общепрофессиональной учебной дисциплины, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Умения:	
1.1	У-1. Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Точность владения способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
1.2	У-2. Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Точность использования средств индивидуальной и коллективной защиты
1.3	У-3. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи	Рациональность применения приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи
1.4	У-4. Соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Точность соблюдения правил безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)
1.5	У-5. Адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья	Точность адекватной оценки транспортных ситуаций, опасных для жизни и здоровья
1.6	У-6. Прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей)	Точность прогнозирования последствий своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей)
1.7	У-7. Понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине	Точность понимания взаимосвязей учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
2	Знания:	
2.1	З-1. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности	Знание основных составляющих здорового образа жизни и их влияния на безопасность жизнедеятельности личности
2.2	З-2. Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Знание потенциальных опасностей природного, техногенного и социального происхождения, характерных для региона проживания
2.3	З-3. Правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Знание правил безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)
2.4	З-4. Правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения	Знание правил оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	У-1. Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
3	У-3. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни, оказания первой помощи, обращения за помощью в случае необходимости к соответствующей службе экстренной помощи	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-5. Адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	У-6. Прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей)	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	У-7. Понимать взаимосвязи учебной дисциплины с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данной учебной дисциплине	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
8	3-1. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	3-2. Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
10	3-3. Правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств)	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
11	3-4. Правила оказания первой помощи при различных видах травм, правила остановки кровотечения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы общепрофессиональной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой общепрофессиональной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания общепрофессиональной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Признаки артериального кровотечения
 - а) очень темный цвет крови;
 - б) алая кровь вытекает фонтанирующей струей;
 - в) кровь слабой струйкой стекает из раны.
2. Куда накладывается жгут (закрутка)?
 - а) непосредственно на рану;
 - б) ниже раны на 4-6 см;
 - в) выше раны на 4-6 см.
3. В каком порядке проводятся мероприятия первой помощи при ранении?
 - а) остановка кровотечения, наложение повязки;
 - б) обеззараживание раны, наложение повязки, остановка кровотечения;
 - в) остановка кровотечения, обеззараживание раны, наложение повязки.
4. Как следует вести себя, если с собой крупная сумма денег?
 - а) деньги окружающим надо показывать только при необходимости;
 - б) не считать деньги на виду у всех;
 - в) избегать мест большого скопления народа;
 - г) держаться подальше от рынков и любой толпы;
 - д) лучше держать деньги в наружных карманах, оттуда их легче достать при совершении покупки.
5. Как необходимо вести себя, если возникла необходимость выйти из дома в темное время суток?
 - а) двигаться по кратчайшему маршруту, чтобы быстрее преодолеть плохо освещенные и малолюдные места;
 - б) стараться избегать малолюдных и плохо освещенных мест;
 - в) на улицах держаться подальше от стен домов и подворотен;
 - г) держаться поближе к стенам домов.

6. Как следует отнестись к предложению незнакомого водителя подвезти на машине?
- а) согласиться и сесть в машину;
 - б) посоветоваться с друзьями;
 - в) согласиться, если водитель внушает доверие;
 - г) не принимать предложение.
7. Как следует вести себя, если показалось, что кто-то преследует?
- а) остановиться и выяснить, что надо преследователю;
 - б) следует менять темп ходьбы;
 - в) перейти несколько раз на противоположную сторону улицы;
 - г) бежать к освещенному месту или к людям, которые могут помочь.
8. Как необходимо действовать, если подошел к остановке пустой автобус (троллейбус, трамвай)?
- а) не следует садиться;
 - б) следует сесть на заднее сидение;
 - в) следует сесть, где понравится;
 - г) следует сесть поближе к водителю.
9. Где следует находиться в автобусе, если в нем нет свободных сидячих мест?
- а) рядом с подножкой;
 - б) в проходе у выхода;
 - в) в центральном проходе;
 - г) там, где есть место;
10. Как следует поступить, если посторонние люди предлагают выпить алкогольные напитки, пиво, лимонад?
- а) поблагодарить и выпить;
 - б) поблагодарить и отказаться;
 - в) посоветоваться с родственниками;
 - г) выпить, если предлагающие внушают доверие.
11. Как необходимо поступить человеку, если в подъезд вместе с ним заходит незнакомец?
- а) не следует обращать на постороннего внимания;
 - б) пропустить незнакомца вперед;
 - в) под любым предлогом задержаться у подъезда;
 - г) войдя в подъезд побежать вверх.
12. Что необходимо предпринять человеку, если он все-таки вошел в лифт с незнакомцем, вызывающим подозрение?
- а) не следует ничего предпринимать, вести себя как обычно;
 - б) заговорить с незнакомцем;
 - в) нажать кнопки «диспетчер» и «стоп», после ответа диспетчера нажать кнопку нужного этажа, завязать разговор с диспетчером и ехать на свой этаж;
 - г) постоянно наблюдать за действиями незнакомца.
13. Индивидуальные средства защиты – это:
- а) противогазы;
 - б) респираторы;
 - в) убежища;

- г) средства защиты кожи;
- д) противорадиационные укрытия.

14. К простейшим средствам защиты органов дыхания относятся:

- а) фильтрующие гражданские и промышленные противогазы;
- б) ватно-марлевая повязка и противопыльная тканевая маска;
- в) фильтрующие детские противогазы и респираторы.

15. В результате воздействия электрического тока на человека могут возникнуть:

- а) электрические знаки, ослепленные электрической дугой
- б) все выше перечисленные действия
- в) ожоги, механические повреждения

16. Собираясь в поход, вам необходимо подобрать одежду. Каким ниже перечисленным требованиям она должна соответствовать:

- а) одежда должна быть свободной и надеваться в несколько слоев;
- б) одежда быть из синтетических материалов;
- в) одежда должна быть однотонного цвета или из камуфлированного материала;
- г) одежда должна быть чистой и сухой.

17. Что нужно делать при внезапном наводнении до прибытия помощи? Разместите указанные ниже действия в логической последовательности:

- а) подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить (в дневное время вывесить белое или цветное полотнище, в ночное время подавать световые сигналы);
- б) быстро занять ближайшее возвышенное место;
- в) оставаться на месте до схода воды.

18. Что необходимо сделать, если вы оказались в лесу, где возник пожар? Определите очередность действий:

- а) быстро выйти из леса в наветренную сторону;
- б) определить направление распространения огня;
- в) выбрать маршрут выхода из леса в безопасное место;
- г) определить направление ветра.

19. Если самолет, захваченный террористами, освобождает группа захвата, заложникам необходимо:

- а) воспользовавшись суматохой, попробовать самостоятельно выбраться из самолета;
- б) лечь на пол и оставаться там до конца операции, не мешая ее проведению;
- в) попытаться вырвать оружие у террориста и помочь атакующей группе;
- г) если нет другой возможности, спрятать голову за спинку впереди стоящего кресла и закрыть ее руками;
- д) попытаться забрать свои вещи с багажной полки, так как после взрыва или пожара это будет сделать уже невозможно.

20. Укажите с помощью чего можно определить стороны горизонта:

- а) по направлению ветра
- б) с помощью компаса
- в) с помощью карты
- г) по звездам и Луне
- д) по Солнцу

21. Что относится к ЧС природного характера?

- А. Взрывы, выбросы химических и радиоактивных веществ.
- Б. Производственные аварии и катастрофы.
- В. Землетрясения, наводнения, лесные торфяные пожары, селевые потоки и оползни, ураганы, смерчи, снежные заносы.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

**Приложение 11. Оценочные материалы для
проведения промежуточных аттестаций
по адаптационным учебным дисциплинам**

Приложение 11.1 к АОП ПО по профессии
16472 Пекарь

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

АД.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Основы культуры профессионального общения адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года

№ 30, и адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла АОП ПО.

Оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.01 Основы культуры профессионального общения, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З)	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Умения:	
1.1	У-1. Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния	Точность толерантного восприятия и правильной оценки людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния
1.2	У-2. Выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения	Оптимальность выбора стиля, средств, приемов общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения
1.3	У-3. Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее	Рациональность выбора путей преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее
1.4	У-4. Ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом	Оптимальность ориентировки в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, точность правильной оценки сложившейся ситуации и эффективность действий с ее учетом
1.5	У-5. Эффективно взаимодействовать в команде	Результативность эффективного взаимодействия в команде
1.6	У-6. Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт	Результативность взаимодействия со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт
1.7	У-7. Ставить задачи профессионального и личностного развития	Рациональность и точность постановки задачи профессионального и личностного развития

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
2	Знания:	
2.1	3-1. Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации	Знание теоретических основ, структуры и содержания процесса деловой коммуникации
2.2	3-2. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению	Знание методов и способов эффективного общения, проявляющихся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению
2.3	3-3. Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	Знание приемов психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способов адаптации
2.4	3-4. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций	Знание способов предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций
2.5	3-5. Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации	Знание правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.01 Коммуникативный практикум осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	У-1. Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
2	У-2. Выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-5. Эффективно взаимодействовать в команде	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	У-6. Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	У-7. Ставить задачи профессионального и личностного развития	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-1. Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-2. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5
10	3-3. Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
11	3-4. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
12	3-5. Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Устойчивое положительное (одобрительное, хорошее) отношение к кому- или чему-нибудь (другим людям, их группам, социальным явлениям), проявляющиеся в приветливости, доброжелательности, восхищении, побуждающее к общению, оказанию внимания, помощи –
 - а) привязанность
 - б) дружба
 - в) симпатия
2. Понятие: "Сложный, многоплановый процесс, установления и развития контактов между людьми, порождаемый потребностями в совместной деятельности" - соответствует понятию:
 - а) взаимодействие
 - б) общение
 - в) восприятие
3. Одна из важнейших функций общения:
 - а) воспитательная
 - б) репродуктивная
 - в) информационная
4. Индивидуально - психологические особенности человека, определяющие динамику протекания его психических процессов и поведения - это...
 - а) характер
 - б) темперамент
 - в) способности
5. Совокупность устойчивых свойств индивида, которые проявляются в его отношении к действительности и накладывают отпечаток на его поведение и поступки - это...
 - а) одаренность
 - б) темперамент
 - в) характер
6. Человеческая речь характеризуется:
 - а) наличием сигналов, запускающих те или иные поведенческие реакции
 - б) определенной логикой построения фраз
 - в) возможностью передавать информацию о прошлых и будущих событиях
 - г) все ответы верны
7. К вербальным средствам общения относятся:
 - а) устная речь
 - б) письменная речь
 - в) внутренняя речь
 - г) все ответы верны
8. Какие из перечисленных средств общения относятся к невербальным?
 - а) жесты
 - б) позы
 - в) мимика
 - г) все перечисленные
9. Коммуникативная сторона общения предполагает:
 - а) общение как обмен информацией
 - б) общение как взаимодействие

- в) общение как восприятие
- 10. Определите свойства личности, способствующие успешному общению:
 - а) эмпатийность и толерантность
 - б) интровертированность и застенчивость
 - в) конфликтность и агрессивность
- 11. Помехи, препятствующие контакту между коммуникатором и реципиентом, адекватному приему, пониманию и усвоению сообщений в процессе коммуникации:
 - а) барьеры коммуникаций
 - б) ролевые ожидания
 - в) конфликты
 - г) верны все варианты
- 12. Способ общения человека с другими людьми - ...
 - а) содержание общения
 - б) стиль общения
 - в) вид общения
 - г) средства общения
 - д) цели общения
- 13. Какое средство невербального общения, слушающего поощряет говорящего к продолжению разговора?
 - а) увеличение дистанции слушающим собеседником
 - б) очень широкая улыбка
 - в) постоянное сокращение дистанции во время разговора
 - г) заинтересованный взгляд с нечастыми кивками головой
 - д) частый отвод взгляда в сторону
- 14. Формы реализации делового общения
 - а) переговоры
 - б) совещания
 - в) беседа
 - г) верны все варианты
- 15. Психическое явление, протекающее в форме переживаний, отражающих отношение человека к удовлетворению или неудовлетворению актуальных его потребностей – это ...
 - а) чувство
 - б) эмоции
 - в) эйфория
- 16. Базовыми эмоциями являются:
 - а) радость
 - б) гнев
 - в) отвращение
 - г) верны все варианты
- 17. Особая форма переживаний, связанная с более сложными духовными потребностями, в которых заключено все богатство подлинно человеческих отношений – это ...
 - а) высшие чувства
 - б) горе
 - в) аффект
- 18. Характеристика процесса обсуждения проблемы, способ ее коллективного исследования, при котором каждая из сторон отстаивает и опровергает мнение собеседника, претендует на монопольное установление истины – это ...
 - а) диспут
 - б) полемика
 - в) спор
 - г) дискуссия

19. Имидж, свойственный нашему представлению о себе – это ...
- а) текущий
 - б) корпоративный
 - в) зеркальный
 - г) отрицательный
20. При формировании любого имиджа (бизнесмена, политика и т.д.) учитывают комплекс природных качеств. К ним относятся:
- а) коммуникабельность
 - б) эмпатичность (способность к сопереживанию)
 - в) рефлексивность (способность понять другого)
 - г) красноречивость (способность воздействовать, словом)
 - д) верны все варианты
21. На каком этапе публичного выступления происходит анализ речи:
- а) докоммуникативный
 - б) коммуникативный
 - в) посткоммуникативный
22. Деловое общение делится на:
- а) прямое и косвенное
 - б) традиционное и нетрадиционное
 - в) регламентируемое и не регламентируемое

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.01 Коммуникативный практикум адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**АД.02 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптационной учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптационной учебной дисциплины АД. 03. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, относящейся к адаптационным дисциплинам и входящей в состав адаптационного учебного цикла АОП ПО.

Оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме письменного зачета.

Данные оценочные материалы по адаптационной учебной дисциплине не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
адаптационной учебной дисциплины, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Умения:	
1.1	У-1. Использовать нормы позитивного социального поведения	Точность применения норм позитивного социального поведения
1.2	У-2. Использовать свои права адекватно законодательству	Точность применения своих прав адекватно законодательству
1.3	У-3. Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью	Соблюдение порядка обращения в надлежащие органы за квалифицированной помощью
1.4	У-4. Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации	Точность анализа и осознанного применения норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации
1.5	У-5. Составлять необходимые заявительные документы	Точность и качество составления необходимых заявительных документов
1.6	У-6. Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве	Точность и качество составления резюме, осуществления самопрезентации при трудоустройстве
1.7	У-7. Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	Рациональность применения приобретенных знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях
2	Знания:	
2.1	З-1. Механизмы социальной адаптации	Знание механизмов социальной адаптации
2.2	З-2. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов	Знание основополагающих международных документов, относящихся к правам инвалидов
2.3	З-3. Основы гражданского и семейного законодательства	Знание основ гражданского и семейного законодательства
2.4	З-4. Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов	Знание основ трудового законодательства, особенностей регулирования труда инвалидов
2.5	З-5. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	Знание основных правовых гарантий инвалидам в области социальной защиты и образования
2.6	З-6. Функции органов труда и занятости населения	Знание функций органов труда и занятости населения

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ адаптационной учебной дисциплины АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме письменного зачета, проводимого при помощи тестирования (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5
1	У-1. Использовать нормы позитивного социального поведения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
2	У-2. Использовать свои права адекватно законодательству	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
3	У-3. Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
4	У-4. Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
5	У-5. Составлять необходимые заявительные документы	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
6	У-6. Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
7	У-7. Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
8	З-1. Механизмы социальной адаптации	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
9	З-2. Основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5
10	3-3. Основы гражданского и семейного законодательства	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
11	3-4. Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
12	3-5. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1
13	3-6. Функции органов труда и занятости населения	Зачет, тестирование	Тестовые задания (вопросы)	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы адаптационной учебной дисциплины в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой адаптационной учебной дисциплины.

Объектами оценки освоения содержания адаптационной учебной дисциплины являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: тестовые задания (вопросы) по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на зачете, ручки.

Содержание.

Тест по учебной дисциплине

АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Социальная адаптация это:
 - г) адаптация к работе
 - д) социальная деятельность
 - е) процесс приспособления, освоения
2. К какому виду адаптации относится следующее определение: «-это приспособление человека к новому виду профессиональной деятельности, новому социальному окружению, условиям труда и особенностям конкретной специальности»?
 - г) психологическая адаптация
 - д) экономическая адаптация
 - е) профессиональная адаптация
 - ж) педагогическая адаптация
3. Какая страна или организация подготовила и приняла «Конвенцию о правах инвалидов»?
 - г) Россия
 - д) США
 - е) Организация Объединенных Наций
4. Нашей страной «Конвенция о правах инвалидов» подписана:
 - г) 2008 году
 - д) 3500 году
 - е) 1900 году
5. Согласно «Конвенции о правах инвалидов» образование доступно инвалидам только
 - г) среднее профессиональное
 - д) начальное
 - е) любое
 - ж) высшее
6. Какой закон определяет государственную политику в области социальной защиты инвалидов в Российской Федерации?
 - д) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»
 - е) «О социальной защите населения в Российской Федерации»
 - ж) «О социальной защите инвалидов и населения в Российской Федерации»
 - з) верны все ответы.
7. Напишите свой ответ на вопрос: какие созданы условия для жизни инвалидов и их обучения в стране, твоём городе, в техникуме?

8. Какая государственная служба выдает документы, подтверждающие инвалидность?
 - д) Медико-инвалидная служба

- е) Медико-социальная экспертиза
 - ж) Инвалидно-медицинская экспертиза
9. Какие группы инвалидности существуют?
- г) 1, 2, 3, 4
 - д) А, Б, В, Г
 - е) 1, 2, 3
10. Что такое ИПР?
- г) индивидуальная программа реабилитации
 - д) интерактивная проблема реабилитации
 - е) индивидуальная папка работы
11. Нормы гражданского права регулируют:
- д) дорожное движение
 - е) общественные отношения, реально существующие между людьми
 - ж) супружеские отношения
 - з) верны все ответы
12. В каких нормативных актах фиксируются нормы права?
- е) законах,
 - ж) постановлениях Правительства РФ,
 - з) указах Президента РФ
 - и) верны все ответы
13. Признаваемая государством общая возможность лица иметь предусмотренные законом субъективные права и нести юридические обязанности, способность быть их обладателем – это ...
- е) дееспособность
 - ж) правоспособность
 - з) правосубъектность
14. Дееспособность зависит от:
- д) возраст, вес, пол человека
 - е) возраст, пол человека, психическое состояние
 - ж) возраст, психическое состояние
15. В каком возрасте наступает полная дееспособность?
- г) 21 год
 - д) 14 лет
 - е) 18 лет
16. Совокупность государственных предписаний, направленных лицам, стремящимся создать семью или установить семейные отношения – это ...
- д) гражданское право
 - е) семейное право
 - ж) земельное право
 - з) верны все ответы
17. С какого момента возникают права и обязанности супругов?
- г) с момента регистрации брака
 - д) с момента подачи заявления в ЗАГС

е) с момента развода

18. Влияет ли признание брака недействительным на права детей?

- д) да
- е) нет

19. Если у супругов есть дети, где они должны расторгать брак?

- д) в ЗАГСе
- е) в суде
- ж) в любом учреждении
- з) верны все ответы

20. Ребенку 11 лет. Папа захотел поменять фамилию ему. Ребенок не хочет. Может папа поменять фамилию без согласия ребенка?

- е) да
- ж) нет

21. Суд допросил несовершеннолетнего ребенка (возраст 7 лет) одного на предмет с кем он хочет жить при разводе родителей. Суд поступил правильно?

- г) да
- д) нет

22. В больнице к ребенку 13 лет не пустили бабушку, которая является его опекуном. Правомерно ли это?

- г) да
- д) нет

23. Родители имеют равные права и несут равные обязанности в отношении своих детей?

- а) нет, больше прав у матери
- б) нет, больше прав у отца
- в) да, родители имеют равные права
- г) родители не имеют прав

24. Соглашение лиц, вступающих в брак, или соглашение супругов, определяющее имущественные права и обязанности супругов в браке и в случае его расторжения. Он устанавливает правовой режим имущества супругов, отличный от законного режима общей совместной собственности супругов, позволяет определить имущественные права и обязанности супругов в период брака и в случае его расторжения – это ...

- а) нотариальное соглашение
- б) брачный договор
- в) семейный договор

25. Трудовое право регулирует:

- а) гражданские отношения, реально существующие между людьми
- б) семейные трудовые отношения родителей и детей
- в) трудовые и иные, непосредственно связанные с ними отношения

26. Имеет ли особенности трудоустройство людей с ограниченными возможностями здоровья?

- а) на общих основаниях
- б) имеет
- в) не имеет

27. Какую продолжительность рабочего времени устанавливают для работников, являющихся инвалидами I и II группы?
- а) не более 40 часов в неделю
 - б) не более 25 часов в неделю
 - в) не более 35 часов в неделю
 - г) на усмотрение инвалида
28. Должен ли работодатель ознакомиться с ИПР трудоустраивающегося инвалида?
- а) да
 - б) нет
 - в) на усмотрение инвалида
29. Лицо, имеющее нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты – это ...
- а) недееспособный гражданин
 - б) инвалид
 - в) тяжелобольной пациент
30. Обязательное для всех работников подчинение правилам поведения, определенным в соответствии с Трудовым кодексом, иными законами, коллективным договором, соглашениями, трудовым договором, локальными актами организации – это ...
- а) дисциплинарная ответственность
 - б) дисциплинарный проступок
 - в) трудовая дисциплина

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации (адаптированных оценочных материалах для проведения промежуточной аттестации) по адаптационной учебной дисциплине АД.03 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний адаптированной образовательной программы приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов (действий).
Оценка «не зачтено»: менее 50 % правильных ответов (действий).

**Приложение 12. Оценочные материалы для
проведения промежуточных аттестаций
в рамках профессиональных модулей**

Приложение 12.1 к АОП ПО по профессии
16472 Пекарь

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ АТТЕСТАЦИЙ
В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ И ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу
3. оценочные материалы по учебной практике
4. оценочные материалы по производственной практике
5. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю в целом (для экзамена по профессиональному модулю)

1. ПАСПОРТ

1.1. Общие положения.

Оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля) ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места по указанной выше профессии рабочего.

Оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания профессионального модуля (далее – ПМ) ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места (его элементов), входящего в профессиональный учебный цикл АОП ПО, в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) (далее – ВД) «ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места».

Формой аттестации по ПМ является экзамен по профессиональному модулю. Итогом экзамена выступает решение (бинарная оценка): «вид профессиональной деятельности освоен» / «вид профессиональной деятельности не освоен» – и оценка за это по пятибалльной системе оценивания соответственно: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» / «2 (неудовлетворительно)».

Данные оценочные материалы по профессиональному модулю не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему ПМ, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения обучающимися элементов профессионального модуля.

В отношении профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места, его элементов (междисциплинарного курса (далее – МДК), учебной практики (далее – УП), производственной практики (далее – ПП)) используются следующие формы и методы контроля и оценивания результатов его освоения обучающимися с ОВЗ (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Формы и методы контроля и оценивания результатов
освоения обучающимися элементов
профессионального модуля**

№ п/п	Элемент профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения профессионального модуля
		Формы промежуточной аттестации и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	МДК.01.01 Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	дифференцированный зачет, письменный опрос, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
2	УП.01 Учебная практика	зачет, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
3	ПП.01 Производственная практика	дифференцированный зачет, оценка документации по производственной практике
4	ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	экзамен, тестирование, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы (практического задания)

1.3. Требования к результатам освоения обучающимися программы профессионального модуля и соответствующие формы и методы контроля и оценки, оценочные материалы.

Результатами освоения обучающимися с ОВЗ адаптированной программы ПМ являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания. Оценивание достижения обучающимися указанных образовательных результатов происходит в процессе промежуточных аттестаций по ПМ, его элементам, в ходе проведения которых используются конкретные оценочные материалы (см. таблицы 2, 3).

Таблица 2.

**Формы и методы контроля и оценки
освоения обучающимися профессиональных компетенций
и используемые при этом оценочные материалы**

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценоч- ного матери- ала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1	ПК.01.01 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	ПК.01.02 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
3	ПК.01.03 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по	задания практического характера на	ЭПМ-02

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценоч- ного матери- ала
1	2	3	4	5	6
			профессиональному модулю	экзамен по профессиональному модулю	
4	ПК.01.04 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	оперативность, качество упаковки и своевременность, точность складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ- 02

Таблица 3.

**Формы и методы контроля и оценки
освоения обучающимися практического опыта, умений,
усвоения знаний и используемые при этом оценочные материалы**

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
1	Практический опыт				
1.1	ПО-1 подготовка к работе хлебобулочного производства	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства,	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.2	ПО-2 подготовка к работе своего рабочего места	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе своего рабочего места,	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.3	ПО-3 поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства,	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.4	ПО-4 поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	качество поддержания в чистоте в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства,	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по	практическое задание на экзамен по	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
			профессиональному модулю	профессиональному модулю	
1.5	ПО-5 проверка простого технологического оборудования хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства,	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.6	ПО-6 проверка производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства,	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.7	ПО-7 проверка весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства,	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
1.8	ПО-8 упаковка пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности условиям хранения	оперативность и качество выполнения работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения,	Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.9	ПО-9 складирование пищевых продуктов. используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	оперативность и качество складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	Умения				
2.1	У-1 производить работы по подготовке к работе хлебобулочного производства	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.2	У-2 осуществлять подготовку к работе своего рабочего места	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе своего рабочего места;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.3	У-3 содержать в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства	качество поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.4	У-4 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	точность соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.5	У-5 производить работы по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проведения работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.6	У-6 осуществлять проверку производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество осуществления проверки производственно го инвентаря и инструмента хлебобулочного производства;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.7	У-7 выполнять проверку весоизмерительных приборов	своевременность, быстрота и качество выполнения	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			Промежуточная	практическое	УП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
	хлебобулочного производства	проверки весоизмерительны х приборов хлебобулочного производства;	<i>аттестация:</i> зачет по учебной практике	задание на учебную практику	ЭПМ-02
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	
2.8	У-8 применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	точность применения регламентов, стандартов и нормативно- техническую документации, используемых при производстве хлебобулочной продукции;	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.9	У-9 производить работы по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	оперативность и качество выполнения работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.10	У-10 осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	оперативность и качество складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их использования, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	практическое задание	ДЗМДК-02
			<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
3	Знания				
3.1	3-1 федеральное и региональное законодательство	знание федерального и регионального	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
	Российской Федерации, нормативно – правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	законодательства Российской Федерации, нормативно – правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания	<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.2	3-2 рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	знание рецептуры и основ технологии приготовления хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.3	3-3 требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	знание требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.4	3-4 подготовка к работе хлебобулочного производства	знание особенностей подготовки к работе хлебобулочного производства	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.5	3-5 подготовка к работе своего рабочего места	знание особенностей подготовки к работе своего рабочего места	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.6	3-6 правила поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	знание правил поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.7	3-7 назначение, правила использования технологического	знание назначения, правил	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
	оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ним	использования технологического оборудования, производственног о инвентаря, инструмента, весоизмерительны х приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ним	<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.8	3-8 регламенты, стандарты и нормативно - техническая документация, используемые при производстве хлебобулочной продукции	знание регламентов, стандартов и нормативно- технической документации, используемой при производстве хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированны й зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.9	3-9 требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	знание требований к качеству, срокам и условиям хранения, знание признаков и органолептически х методов определения доброкачественно сти пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированны й зачет по МДК	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ адаптированной программы профессионального модуля.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы ПМ в процессе промежуточных аттестаций регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой ПМ.

Объектами оценки освоения содержания адаптированной программы профессионального модуля являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания (дидактическая составляющая).

По итогам изучения междисциплинарного курса объектами оценки становятся знания и умения, по результатам прохождения учебной практики – умения и практический опыт, производственной практики – профессиональные компетенции, практический опыт.

Объектами оценки результатов освоения содержания профессионального модуля в целом выступают профессиональные компетенции.

Если формой промежуточной аттестации обучающихся по учебному плану АОП ПО по элементу ПМ выступает зачет, то в рамках данного элемента ПМ используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает дифференцированный зачет, то в рамках данного элемента ПМ применяется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает экзамен, то в рамках данного элемента ПМ используется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ

2.1. Общая информация.

Основной целью оценки освоения обучающимися с ОВЗ теоретического курса профессионального модуля (междисциплинарного курса) является оценка умений и знаний.

Оценка результатов изучения междисциплинарного курса осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: задание письменного опросного характера, практические задания.

2.2. оценочные материалы для организации промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу.

Оценочные материалы для организации промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-01

Наименование: задание письменного опросного характера по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч.

Оборудование и материалы: перечень вопросов к экзамену по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места, листы для подготовки ответов на экзамене, ручки.

Содержание.

Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Задание: ответьте письменно на предложенные вопросы.

Вариант № 1. Вопросы № 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21.

Вариант № 2. Вопросы № 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 21.

Вопросы.

1. Какую муку используют в хлебопекарном производстве?
 2. Как подготовить муку к производству х/б изделий?
 3. Условия хранения муки.
 4. Какие виды дрожжей применяются на хлебопекарных предприятиях?
 5. Какие способы разрыхления теста вы знаете. Перечислите продукты, при помощи которых это происходит?
 6. Какие санитарные требования к молочным продуктам?
 7. Яйцо каких птиц используют в хлебопечении?
 8. Перечислите яичные продукты и их условия хранения.
 9. Как подготовить яйцо к производству?
 10. Какие жиры растительного происхождения вы знаете, перечислите?
 11. Какие жиры животного происхождения вы знаете? Перечислите.
 12. Какие продукты входят в состав ОСНОВНОГО сырья и ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО?
 13. Что такое замес теста?
 14. В чём отличие замеса дрожжевого теста опарным способом от дрожжевого теста безопарным способом?
 15. Что такое рецептура?
 16. Как подготовить рабочее место для замеса теста?
 17. Правила личной гигиены пекаря.
 18. Какой инвентарь необходим для замеса блинчатого теста?
 19. Какое оборудование используется для брожения теста?
 20. Санитарные требования при работе с оборудованием и инвентарём.
 21. Произвести расчёт сырья для приготовления теста для оладий.
- | | | | |
|--------|--------|------|--------|
| мука | 300 гр | | |
| вода | 500 мл | | |
| дрожжи | 10 гр | | |
| сахар | 40 гр | | |
| соль | 6 гр | | |
| яйцо | 1 шт. | | |
| | 1 кг | 2 кг | 2.5 кг |

Эталонный результат.

Правильные ответы на вопросы.

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации

рабочего места по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводятся правильные ответы на сформулированные вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-2

Наименование: практические задания по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 3 ч.

Оборудование и материалы.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные;
- весоизмерительные приборы.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф.

Тепловое оборудование:

- водонагреватель;
- расстойный шкаф;
- выпечной шкаф.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина.

Инвентарь:

- посуда;
- миски;
- мерный стакан;
- венчик.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.

Произведите проверку технологического оборудования для подготовки к работе хлебобулочного производства.

Задание № 2.

Подготовьте сырье согласно рецептуре технологии приготовления дрожжевого теста.

Задание № 3.

Подготовьте дрожжевое тесто безопасным способом.

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения задания № 1.

Осуществлена проверка технологического оборудования для подготовки к работе хлебобулочного производства.

Технологический процесс.

Проверка технологического оборудования для подготовки к работе хлебобулочного производства:

- включить весоизмерительные приборы (включить в розетку, включить кнопку включения);
- включить расстойный шкаф (включить в розетку, регулятором температуры выставить температуру 40 *, налить в поддон воды (влажность));
- проверить на холостом ходу взбивательную машину (установить дежу, установить насадку, закрыть крышку, включить в розетку, нажать на кнопку включения);
- подготовить разделочные доски;
- подготовить противни для выпекания.

Эталонный результат выполнения задания № 2.

Подготовлено сырье согласно рецептуре технологии приготовления дрожжевого теста.

Технологический процесс.

Подготовка сырья согласно рецептуре технологии приготовления дрожжевого теста:

- подготовить посуду, миски, мерный стакан для дозировки сырья по рецептуре;
- просеять пшеничную муку и взвесить согласно рецептуре;
- вымыть яйцо;
- дозировать сахар в соответствии с рецептурой;
- подготовить и дозировать дрожжи;
- взвесить соль;
- отмерить жир;
- отмерить при помощи мерного стакана теплую воду или молоко (40*).

Эталонный результат выполнения задания № 3.

Осуществлено приготовление дрожжевого теста безопасным способом:

Технологический процесс.

Приготовление дрожжевого теста безопасным способом:

- в миске соединяем сахар, соль, дрожжи, теплую жидкость и перемешиваем венчиком до полного растворения;
- добавляем яйцо и перемешиваем;
- небольшими порциями добавляем просеянную муку и перемешиваем;
- в конце замеса добавляем жир;
- замес теста происходит до тех пор, пока тесто не будет прилипать к рукам;
- для брожения теста миску ставим в расстойный шкаф при температуре 40* или накрываем пленкой и ставим в теплое место на 1,5 – 2 часа;
- во время брожения делаем 2 – 3 обминки (из теста выходит углекислый газ, молочная кислота, спиртовое брожение.; насыщаем тесто кислородом);
- готовность теста определяется следующим образом: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильного выполнения заданий.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильного выполнения заданий.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильного выполнения заданий.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильного выполнения заданий.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Особенности оценки деятельности обучающихся по учебной практике.

Целью оценки по учебной практике является оценка практического опыта и умений обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие оценочные материалы: практические задания на учебную практику по конкретным темам учебной практики (видам работ на учебную практику). Единый код примерных оценочных материалов: УП-01.

3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися адаптированной программы профессионального модуля на учебной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» адаптированной программы данного ПМ (см. таблицу 4).

Таблица 4.

**Перечень видов работ для проверки результатов освоения
обучающимися адаптированной программы профессионального модуля
на учебной практике**

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		практический опыт	умения
1		3	4
1	Выполнение работ по подготовке к работе хлебобулочного производства	ПО-1	У-1
2	Осуществление подготовки к работе своего рабочего места	ПО-2	У-2
3	Поддерживание в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства	ПО-3	У-3
4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	ПО-4	У-4
5	Выполнение работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства	ПО-5	У-5
6	Осуществление проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства	ПО-6	У-6
7	Выполнение проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	ПО-7	У-7
8	Применение регламента, стандарта и нормативно - технической документации, используемые при производстве хлебобулочной продукции		У-8
9	Выполнение работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	ПО-8	У-9
10	Осуществление складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	ПО-9	У-10

3.3. Задания по учебной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на учебную практику представлены таблично (см. таблицу 5).

Таблица 5.

Задания обучающимся на учебную практику

№ п/п	Виды работ по учебной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Выполнение работ по подготовке к работе хлебобулочного производства	Выполните работы по подготовке к работе хлебобулочного производства
2	Осуществление подготовки к работе своего рабочего места	Осуществите подготовку к работе своего рабочего места
3	Поддерживание в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства	Поддерживайте в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства
4	Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	Соблюдайте стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
5	Выполнение работ по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства	Выполните работы по проверке простого технологического оборудования хлебобулочного производства
6	Осуществление проверки производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства	Осуществите проверку производственного инвентаря и инструмента хлебобулочного производства
7	Выполнение проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	Выполните проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
8	Применение регламента, стандарта и нормативно - технической документации, используемые при производстве хлебобулочной продукции	Примените регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
9	Выполнение работ по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Выполните работы по упаковке пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
10	Осуществление складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Осуществите складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

4.1. Особенности оценки деятельности обучающихся на производственной практике.

Целью оценки по производственной практике является оценка профессиональных компетенций и практического опыта обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие оценочные материалы: практические задания на производственную практику по конкретным видам работ на производственную практику. Единый код примерных оценочных материалов: ПП-01.

Оценка по производственной практике выставляется обучающемуся с ОВЗ на основании данных следующих документов:

- договор на прохождение производственной практики (по форме, утвержденной профессиональной образовательной организацией);
- дневник обучающегося по производственной практике, в котором таблично фиксируются дата, содержание выполненной работы, количество затраченных на это часов, выставляется оценка и ставится подпись руководителя практики (оформляется по форме, принятой в профессиональной образовательной организации);
- производственная характеристика на обучающегося, в которой указываются виды работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения, оцениваются руководителем практики регламентированные компетенции, которые должен освоить обучающийся во время производственной практики, дается характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики.

4.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися адаптированной программы профессионального модуля на производственной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися с ОВЗ производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» адаптированной программы данного профессионального модуля (см. таблицу 6).

Таблица 6.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися программы адаптированной профессионального модуля на производственной практике

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		профессиональные компетенции	практический опыт
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Приготовление к работе хлебобулочного производства	ПК.01.01	ПО-1
2	Приготовление к работе своего рабочего места	ПК.01.01	ПО-2
3	Поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного	ПК.01.02	ПО-3

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		профессиональные компетенции	практический опыт
1	2	3	4
	производства		
4	Поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	ПК.01.02	ПО-4
5	Осуществление проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства	ПК.01.03	ПО-5
6	Осуществление проверки производственного инвентаря и инструментов хлебобулочного производства	ПК.01.03	ПО-6
7	Осуществлять проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	ПК.01.03	ПО-7
8	Упаковывание пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	ПК.01.04	ПО-8
9	Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	ПК.01.04	ПО-9

4.3. Задания по производственной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на производственную практику представлены таблично (см. таблицу 7).

Таблица 7.

Задания обучающимся на производственную практику

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	2	3
1	Приготовление к работе хлебобулочного производства.	Приготовьтесь к работе хлебобулочного производства
2	Приготовление к работе своего рабочего места	Выполните действия по подготовке своего рабочего места
3	Поддержание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	Поддерживайте в порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	2	3
4	Поддержание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	Поддерживайте в чистоте рабочие места сотрудников хлебобулочного производства
5	Осуществление проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства	Осуществите проверку простого технологического оборудования хлебобулочного производства
6	Осуществление проверки производственного инвентаря и инструментов хлебобулочного производства	Осуществите проверку производственного инвентаря и инструментов хлебобулочного производства
7	Осуществлять проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	Осуществите проверку весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
8	Упаковывание пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Выполните упаковывание пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
9	Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Осуществите складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

4.4. Производственная характеристика на обучающегося.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося

(фамилия, имя, отчество)

профессиональной образовательной организации, проходящего обучение по договору об оказании платных образовательных услуг / по договору об обучении за счет бюджетных средств (нужное подчеркнуть)

1. Обучающийся группы № _____

(фамилия и инициалы обучающегося)

во время производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места в _____

(наименование предприятия, организации, учреждения)

1.1. Фактически на рабочих местах _____

(перечислить рабочие места)

по профессии рабочего 16472 Пекарь работал с «___» _____ 20___ года по «___» _____ 20___ года, выполнял следующие виды работ

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Количество часов	Оценка
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Приготовление к работе хлебобулочного производства	12	
2	Приготовление к работе своего рабочего места	12	
3	Поддерживание в порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	12	
4	Поддерживание в чистоте рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	12	
5	Осуществление проверки простого технологического оборудования хлебобулочного производства	6	
6	Осуществление проверки производственного инвентаря и инструментов хлебобулочного производства	6	
7	Осуществление проверки весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	6	
8	Упаковывание пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	12	
9	Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	10	
<i>После прохождения производственной практики – промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		<i>2</i>	

и освоил указанные ниже профессиональные компетенции (ПК) в рамках вида профессиональной деятельности «ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места»

№ п/п	Индекс ПК	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Показатель выражен (3, 4, 5)	Показатель не выражен (2)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1	ПК01.01	Подготовка к работе хлебобулочного производства	своевременность, оперативность и точность подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места		
2	ПК01.02	Поддержание в чистоте и порядке	качество поддержания в		

№ п/п	Индекс ПК	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Показатель выражен (3, 4, 5)	Показатель не выражен (2)
1	2	3	4	5	6
		рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства		
3	ПК01.03	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	своевременность, быстрота и качество проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства		
4	ПК01.04	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований и условиям хранения	оперативность, качество упаковки и своевременность, точность складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		

1.2. Качество выполнения работ и освоения профессиональных компетенций на базе усвоенного соответствующего практического опыта по результатам производственной практики по профессиональному модулю: _____

(оценка)

1.3. Выполнение рабочих норм производственной практики: _____

(показатель)

1.4. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами и инструментами и др.: _____

(подробный отзыв)

1.5. Трудовая дисциплина: _____

(характеристика и оценка)

2. Заключение: обучающийся _____

(фамилия и инициалы обучающегося)

показал _____ производственную подготовку и заслуживает

(оценка)

присвоения: _____

(уровня квалификации, квалификационного разряда, категории, класса квалификации)

по профессии рабочего 16472 Пекарь.

Руководитель практики: _____ / _____ /.

(Ф.И.О., должность) (подпись)

Работодатель: _____ / _____ /.

(Ф.И.О., должность) (подпись)

Дата: «_____» _____ 20 _____ года.

Место для печати

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ В ЦЕЛОМ (ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ)

5.1. Общая информация.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места является экзамен по ПМ. Он проверяет готовность обучающегося с ОВЗ к выполнению следующего вида профессиональной деятельности «ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места» и сформированности у него определенных по профессиональному модулю профессиональных компетенций.

Оценка результатов освоения обучающимися содержания ПМ осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: тестовые задания, практическое задание на экзамен по профессиональному модулю.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Оценка за экзамен выставляется по пятибалльной системе.

Экзамен по ПМ проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

К экзамену по ПМ могут быть допущены обучающиеся с ОВЗ, успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики

5.2. оценочные материалы для организации проверки теоретических знаний обучающихся по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-01

Наименование: тестовые задания для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на экзамене, ручки.

Содержание.

Тест по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Какую муку используют в хлебопекарном производстве:
 - а. пшеничную;
 - б. ржаную;
 - в. кукурузную.
2. Как подготовить муку к производству х/б изделий:
 - а. промыть;
 - б. высушить;
 - в. просеять.
3. Условия хранения муки:
 - а. на улице;
 - б. в сухом проветриваемом помещении;
 - в. в холодном месте.
4. Яйцо каких птиц используют в хлебопечении:
 - а. гусь;
 - б. утка;
 - в. курица.
5. Как подготовить яйцо к производству:
 - а. заморозить;
 - б. взболтать;
 - в. вымыть.
6. Какие жиры относятся к жирам животного происхождения:
 - а. кукурузное масло;
 - б. сливочное масло;
 - в. оливковое масло.

7. Какие продукты входят в состав основного сырья:
- а. мука, дрожжи, сахар, соль;
 - б. мука, вода, дрожжи, соль;
 - в. мука, вода, соль, сахар.
8. В чём отличие замеса дрожжевого теста опарным способом от дрожжевого теста безопасным способом:
- а. замес происходит медленно;
 - б. замес происходит в 2 стадии;
 - в. замес происходит одновременно со всем сырьём.
9. К какому способу разрыхлителей теста относятся дрожжи:
- а. механический;
 - б. химический;
 - в. биологический.
10. Какой прибор служит для дозирования сырья :
- а. венчик;
 - б. весы;
 - в. термометр.
11. Какое оборудование используется для брожения теста:
- а. выпечной шкаф;
 - б. расстойный шкаф;
 - в. сушильный шкаф.
12. При помощи венчика мы _____ сырьё:
- а. переворачиваем;
 - б. замешиваем;
 - в. перемешиваем.
13. Как называется инструмент, при помощи которого мы снимаем готовые х/б изделия с противня:
- а. скребок;
 - б. лопатка;
 - в. резец.
14. Упаковка пищевых продуктов должна быть:
- а. соответствовать требованиям ГОСТа;
 - б. красивой;
 - в. практичной.
15. Складирование пищевых продуктов, оставшихся после их приготовления, происходит:
- а. на столе, где происходит взвешивание сырья;
 - б. где есть свободное место;
 - в. соблюдая требованиям качества и условиям хранения.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов на тестовые задания (вопросы).

5.3. оценочные материалы для осуществления выполнения обучающимися практических работ на экзамене по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-02

Наименование: задание практического характера для выполнения обучающимися с ОВЗ практических работ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 4 ч. (по четырем подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;

- холодильная камера среднетемпературная.

Инвентарь:

- доски разделочные;
- скалки;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Инструменты и приспособления:

- венчик;
- резец;
- кондитерский скребок.

Содержание.

Задание: подготовьтесь к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

Эталонный результат.

Технология выполнения задания:

- надеть спецформу (брюки, куртка, колпак, обувь);
- подготовить расстойный шкаф к работе (включить в сеть, выставить нужную температуру $36 - 40^{\circ}\text{C}$, налить в поддон воду);
- вымыть руки;
- подготовить инвентарь к дозировке сырья (включить электрические весы);
- муку просеять и взвесить на весах;
- сахар, соль, дрожжи, масло – взвесить;
- яйцо помыть;
- в мерный стакан налить теплую воду, согласно рецептуре;
- подготовить рабочее место к замесу теста (стол должен быть чистым);
- приготовить миску, венчик, ложку, нож;
- замесить дрожжевое тесто безопасным способом;
- смешать в миске дрожжи, сахар, соль и теплую воду ($36 - 40^{\circ}\text{C}$), перемешать до полного растворения;
- добавить яйцо, перемешать;
- постепенно всыпать муку и перемешивать до тех пор. пока тесто не будет прилипать к рукам;
- вводим масло и тщательно перемешиваем;
- тесто ставим на расстойку в расстойный шкаф, выставив температуру $36-40^{\circ}\text{C}$;
- во время брожения теста делаем 2 – 3 обминки;
- прибрать свое рабочее место.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно результативности выполнения практического задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % результативности выполнения практического задания.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНЫХ АТТЕСТАЦИЙ
В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПЕКАРЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ,
ПРЕЗЕНТАЦИИ И ПРОДАЖЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам
3. оценочные материалы по учебной практике
4. оценочные материалы по производственной практике
5. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю в целом (для экзамена по профессиональному модулю)

1. ПАСПОРТ

1.1. Общие положения.

Оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля) ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года

№ 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30, и адаптированной программы профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий по указанной выше профессии рабочего.

Оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания профессионального модуля (далее – ПМ) ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий (его элементов), входящего в профессиональный учебный цикл АОП ПО, в части освоения вида профессиональной деятельности (вида деятельности) (далее – ВД) «ВД.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий».

Формой аттестации по ПМ является экзамен по профессиональному модулю. Итогом экзамена выступает решение (бинарная оценка): «вид профессиональной деятельности освоен» / «вид профессиональной деятельности не освоен» – и оценка за это по пятибалльной системе оценивания соответственно: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» / «2 (неудовлетворительно)».

Данные оценочные материалы по профессиональному модулю не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящему ПМ, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения обучающимися элементов профессионального модуля.

В отношении профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий, его элементов (междисциплинарных курсов (далее – МДК), учебной практики (далее – УП), производственной практики (далее – ПП)) используются следующие формы и методы контроля и оценивания результатов его освоения обучающимися с ОВЗ (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Формы и методы контроля и оценивания результатов
освоения обучающимися элементов профессионального модуля**

№ п/п	Элемент профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценивания результатов освоения профессионального модуля
		Формы промежуточной аттестации и методы контроля и оценки
1	2	3
1	МДК.02.01 Технологии изготовления хлебобулочных изделий.	дифференцированный зачет, письменный опрос, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
2	МДК.02.02 Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий	дифференцированный зачет, тестирование, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
3	УП.02 Учебная практика	зачет, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы
4	ПП.02 Производственная практика	дифференцированный зачет, оценка документации по производственной практике
5	ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий	экзамен, тестирование, оценка результатов выполнения обучающимися практической работы (практического задания)

1.3. Требования к результатам освоения обучающимися программы профессионального модуля и соответствующие формы и методы контроля и оценки, оценочные материалы.

Результатами освоения обучающимися с ОВЗ адаптированной программы ПМ являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания. Оценивание достижения обучающимися указанных образовательных результатов происходит в процессе промежуточных аттестаций по ПМ, его элементам, в ходе проведения которых используются конкретные оценочные материалы (см. таблицы 2, 3).

Таблица 2.

**Формы и методы контроля и оценки
освоения обучающимися профессиональных компетенций
и используемые при этом оценочные материалы**

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценоч- ного матери- ала
1	2	3	4	5	6
1	ПК.02.01 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	ПК.02.02 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	оперативность и точность процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
3	ПК.02.03 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценоч- ного матери- ала
1	2	3	4	5	6
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
4	ПК.02.04 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
5	ПК.02.05 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	быстрота и точность приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
6	ПК.02.06 Упаковка готовой хлебобулочной продукции	оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	задания на выполнение видов работ на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	задания практического характера на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Коды и наименования профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценоч- ного матери- ала
1	2	3	4	5	6
				модулю	

Таблица 3.

**Формы и методы контроля и оценки
освоения обучающимися практического опыта, умений,
усвоения знаний и используемые при этом оценочные материалы**

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
1	Практический опыт				
1.1	ПО-1 осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.2	ПО-2 процеживание хлебобулочной продукции	оперативность и точность процеживания хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.3	ПО-3 протирание хлебобулочной продукции	оперативность и точность протирания хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.4	ПО-4 замешивание хлебобулочной продукции	оперативность и точность замешивания хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.5	ПО-5 измельчение хлебобулочной продукции	оперативность и точность измельчения хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.6	ПО-6 формовка хлебобулочной продукции	оперативность и точность формовки хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.7	ПО-7 фарширование хлебобулочной продукции	оперативность и точность фарширования хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
1.8	ПО-8 начинка хлебобулочной продукции	оперативность и точность начинки хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.9	ПО-9 порционирование (комплектация) хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.10	ПО-10 осуществление раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.11	ПО-11 оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.12	ПО-12 оказание помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.13	ПО-13 осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную	быстрота и точность приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
	продукцию		<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
1.14	ПО-14 осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по производственной практике; анализ и оценка документации обучающихся по производственной практике	практическое задание на производственную практику	ПП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2	Умения				
2.1	У-1 производить работы по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	практические задания	ДЗМДК-1.2
			<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.2	У-2 безопасно использовать технологическое оборудование для	оперативность и качество безопасного использования	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	практические задания	ДЗМДК-1.2

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
	приготовления хлебобулочной продукции	технологическог о оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	практическое задание	ДЗМДК-2.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.3	У-3 соблюдать санитарно- гигиенические требования охраны труда	качество соблюдения санитарно- гигиенических требований охраны труда	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	практические задания	ДЗМДК-1.2
			<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.4	У-4 аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	оперативность и точность аккуратного и экономичного обращения с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	практические задания	ДЗМДК-1.2
			<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.5	У-5 производить работы по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции	оперативность и точность процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	практические задания	ДЗМДК-1.2
			<i>Промежуточная аттестация:</i> зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
2.6	У-6 осуществлять порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.02	практические задания	ДЗМДК-2.2
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.7	У-7 отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавки и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	быстрота и точность отпуска готовой продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.02	практические задания	ДЗМДК-2.2
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.8	У-8 оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.02	практические задания	ДЗМДК-2.2
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.9	У-9 оказывать помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.02	практические задания	ДЗМДК-2.2
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
2.10	У.10 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	быстрота и точность производства расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.02	практические задания	ДЗМДК-2.2
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
2.11	У.11 эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.02	практические задания	ДЗМДК-2.2
			Промежуточная аттестация: зачет по учебной практике	практическое задание на учебную практику	УП-01
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	практическое задание на экзамен по профессиональному модулю	ЭПМ-02
3	Знания				
3.1	З-1 федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно – правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	знание федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.2	З-2 виды хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	знание видов хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			Промежуточная аттестация: экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.3	З-3 технологии приготовления хлебобулочной продукции	знание технологии приготовления хлебобулочной продукции	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			Промежуточная аттестация: экзамен по	тестовые задания	ЭПМ-01

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
			профессиональному модулю		
3.4	3-4 правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства	знание правил пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.5	3-5 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	знание требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.6	3-6 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной защиты в организациях питания	знание требований охраны труда, производственно й санитарии и пожарной защиты в организациях питания	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.7	3-7 технология процеживания хлебобулочной продукции	знание технологии процеживания хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.8	3-8 технология протираания хлебобулочной продукции	знание технологии протираания хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.9	3-9 технология замешивания хлебобулочной продукции	знание технологии замешивания хлебобулочной	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
		продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.10	3-10 технология измельчения хлебобулочной продукции	знание технологии измельчения хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.11	3-11 технология формовки хлебобулочной продукции	знание технологии формовки хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.12	3-12 технология фарширования хлебобулочной продукции	знание технологии фарширования хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.13	3-13 технология начинки хлебобулочной продукции	знание технологии начинки хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.01	задание письменного опросного характера	ДЗМДК-1.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-01
3.14	3-14 особенности порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса	знание особенности порционирования я (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.02	тестовые задания	ДЗМДК-2.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-03
3.15	3-15 технология раздачи хлебобулочной продукции	знание технологии раздачи хлебобулочной	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.02	тестовые задания	ДЗМДК-2.1

№ п/п	Практический опыт, умения, знания	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
	массового спроса	продукции массового спроса	<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-03
3.16	3-16 принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции	знание принципа и приема презентации хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.02	тестовые задания	ДЗМДК-2.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-03
3.17	3-17 технологии производства сложных видов хлебобулочной продукции	знание технологии производства сложных видов хлебобулочной продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.02	тестовые задания	ДЗМДК-2.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-03
3.18	3-18 правила и технологии расчетов с потребителями	знание правил и технологии расчетов с потребителями	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.02	тестовые задания	ДЗМДК-2.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-03
3.19	3-19 технологии упаковки готовой продукции	знание технологии упаковки готовой продукции	<i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет по МДК 02.02	тестовые задания	ДЗМДК-2.1
			<i>Промежуточная аттестация:</i> экзамен по профессиональному модулю	тестовые задания	ЭПМ-03

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ адаптированной программы профессионального модуля.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания адаптированной программы ПМ в процессе промежуточных аттестаций регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, адаптированной программой ПМ.

Объектами оценки освоения содержания адаптированной программы профессионального модуля являются профессиональные компетенции, а также практический опыт, умения и знания (дидактическая составляющая).

По итогам изучения междисциплинарного курса объектами оценки становятся знания и умения, по результатам прохождения учебной практики – умения и практический опыт, производственной практики – профессиональные компетенции, практический опыт. Объектами оценки результатов освоения содержания профессионального модуля в целом выступают профессиональные компетенции.

Если формой промежуточной аттестации обучающихся по учебному плану АОП ПО по элементу ПМ выступает зачет, то в рамках данного элемента ПМ используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает дифференцированный зачет, то в рамках данного элемента ПМ применяется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

Если формой промежуточной аттестации по элементу ПМ выступает экзамен, то в рамках данного элемента ПМ используется пятибалльная система оценивания (оценки: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫМ КУРСАМ

2.1. Общая информация.

Основной целью оценки освоения обучающимися с ОВЗ теоретического курса профессионального модуля (междисциплинарного курса) является оценка умений и знаний.

Оценка результатов изучения междисциплинарного курса осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: тестовые задания, задания письменного опросного характера, практические задания.

2.2 Оценочные материалы для организации промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарным курсам.

Оценочные материалы для организации промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии изготовления хлебобулочных изделий

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-1.1

Наименование: задание письменного опросного характера по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии изготовления хлебобулочных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 6 ч.

Оборудование и материалы: перечень вопросов к экзамену по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии изготовления хлебобулочных изделий, листы для подготовки ответов на экзамене, ручки.

Содержание.

Задание: ответьте письменно на предложенные вопросы.

1. Какие продукты относятся к основному сырью хлебобулочного производства?
2. Какое оборудование используется для разделки и расстойки теста на предприятиях хлебобулочного производства?
3. Какие технологические операции включают в себя при разделки теста для формовых сортов хлеба?
4. Перечислите технологические операции разделки теста и формования для булочных изделий.
5. С какой целью производится округление кусков теста?
6. Какие виды отделки поверхности хлебобулочных изделий вы знаете?
7. Чем смазывают поверхность полуфабрикатов после формования изделий?
8. По каким показателям можно определить готовность тестовой заготовки к выпечке во время окончательной расстойки?
9. Как подготовить начинку для изделия: «Пирожок с изюмом»?
10. Из какого сырья делается крошка, которую используют для отделки поверхности тестовых заготовок?
11. Когда производят отделку поверхности яичной смазкой?
12. При какой температуре происходит расстойка тестяных заготовок в расстойном шкафу?
13. Составьте технологию разделки и формование хлебобулочного изделия: «Пирожок печеный с капустой».

Эталонный результат.

Правильные ответы на вопросы.

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводятся правильные ответы на сформулированные вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-1.2

Наименование: практические задания по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технологии изготовления хлебобулочных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 6 ч.

Оборудование и материалы.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные;
- весоизмерительные приборы.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф.

Тепловое оборудование:

- водонагреватель.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина.

Инвентарь:

- посуда;
- миски;
- мерный стакан.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.

Подготовьте рабочее место к разделке теста для приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.

Задание № 2.

Подготовьте крошку согласно технологической карте для отделки поверхности хлебобулочной продукции.

Задание № 3.

Произведите формование хлебобулочного изделия булочка «Школьная»

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения задания № 1.

Подготовлено рабочее место к разделке теста для приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента:

Технологический процесс.

Приготовление рабочего места к разделке теста для приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента:

- разделочный стол содержать в чистоте;
- подпылить мукой поверхность стола или разделочной доски;
- подготовить инвентарь (нож, скребок).

Эталонный результат выполнения задания № 2.

Приготовлена крошка согласно технологической карте для отделки поверхности хлебобулочной продукции.

Технологический процесс.

Приготовление крошки согласно технологической карте для отделки поверхности хлебобулочной продукции:

- подготовить сырье: муку просеять и взвесить; сахар взвесить; масло взвесить по рецептуре;
- размягченное сливочное масло перетираем с сахаром и мукой;
- через сито, со средним диаметром ячейки, протираем полученную массу;
- готовую крошку хранить в холодильнике.

Эталонный результат выполнения задания № 3.

Произведено формование хлебобулочного изделия булочка «Школьная».

Технологический процесс.

Произведение формирования хлебобулочного изделия булочка «Школьная»:

- на подпыленную мукой разделочную доску выложить готовое тесто;
- делим тесто на куски заданной массы (47 гр);
- делаем округление кусков теста (катаем шарики) и укладываем на подготовленный противень, смазанный жиром, на расстоянии друг от друга;
- даем постоять 10 минут (предварительная расстойка);
- смазать поверхность полуфабрикатов яичной смазкой и посыпать приготовленной крошкой;
- поставить в расстойный шкаф на окончательную расстойку на 20 минут;
- увеличенные в объеме полуфабрикаты готовы к выпеканию.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильного выполнения заданий.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильного выполнения заданий.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильного выполнения заданий.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильного выполнения заданий.

**оценочные материалы
для организации промежуточной аттестации
по междисциплинарному курсу
МДК.02.02 Технологии презентации
и продажи хлебобулочных изделий**

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-2.1

Наименование: тестовые задания по междисциплинарному курсу МДК.02.02 Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: листы с тестовыми заданиями, бланки для ответов, ручки.

Содержание.

Задание: ответьте на приведенные тестовые вопросы.

1. Чтобы слоёное тесто при выпекании меньше сжималось противень надо смазать:
а) маслом;
б) водой;
в) не надо смазывать.
2. Отделка поверхности тестовых заготовок яичной смазкой осуществляют:
а) перед расстойкой;
б) после выпекания;
в) после окончательной расстойкой.
3. Особенностью заварного теста является:
а) большое количество сахара;
б) образование внутри изделий больших полостей;
в) слоеобразование.
4. Зачем в тесто добавляют вкусовые и ароматизирующие продукты:
а) для замены другого продукта;
б) для аромата и вкуса изделия;
в) «перебить» запах от недоброкачественного продукта.
5. Особенностью слоёного теста является:
а) лёгкость и пышность;
б) слоеобразование (тесто и масла);
в) не пластичность.
6. Продукт, который готовят увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром до густой, однородной, мажущей консистенции:
а) варенье;
б) повидло;
в) джем.
7. Как называется мелко-штучное булочное изделие с открытой начинкой:
а) калач;
б) рожок;
в) ватрушка.
8. В результате какого процесса происходит образование корки на поверхности тестовых заготовок:
а) биохимический;
б) теплофизический;
в) коллоидный.
9. Для чего применяется упаковка хлебобулочной продукции:
а) с целью увеличения срока реализации;
б) для красоты;
в) для удобства при транспортировке.
10. При какой температуре выпекают хлебобулочные изделия из дрожжевого теста:

- а) 150 – 170 °С;
- б) 200 – 220 °С;
- в) 250 – 280 °С.

11. Что является разрыхлителем в сдобно-пресном тесте:

- а) дрожжи;
- б) пищевая сода;
- в) углекислый аммоний.

12. В состав какого теста входят ароматизирующие специи, придавая изделиям специфический вкус и запах:

- а) пряничное;
- б) сдобно-пресное;
- в) дрожжевое.

13. При помощи какого приспособления производят формование изделий из заварного теста:

- а) при помощи резца;
- б) кондитерского мешка;
- в) фигурных формочек.

14. У какого теста самая жидкая консистенция:

- а) бисквитное;
- б) блинчатое;
- в) тесто для оладий.

15. Через какое время, при хранении хлебобулочных изделий при обычных условиях, после выпекания появляются признаки черствения:

- а) 15 часов;
- б) 8 – 10 часов;
- в) 4 – 5 часов.

16. Как подготовить противень для выпекания хлебобулочных изделий из дрожжевого теста:

- а) смазать жиром;
- б) застелить пергаментной бумагой;
- в) смочить водой.

17. Какое оборудование используется для выпекания хлебобулочных изделий:

- а) холодильный шкаф;
- б) выпечной шкаф;
- в) расстойный шкаф.

18. Для приготовления бисквитного теста 25% муки можно заменить крахмалом:

- а) для создания вязущей консистенции теста;
- б) для экономии муки;
- в) для уменьшения количества клейковины муки.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

Примерный оценочный материал № ДЗМДК-2.2

Наименование: практические задания по междисциплинарному курсу МДК.02.02 Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные;
- весоизмерительные приборы.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф.

Тепловое оборудование:

- водонагреватель;
- выпечной шкаф.

Механическое оборудование:

- взбивательная машина.

Инвентарь:

- посуда;
- миски;
- мерный стакан.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Задание № 1.

Подготовьте сырье согласно технологической карте для приготовления изделия «Рулет» из бисквитного теста.

Задание № 2.

Замесите бисквитное тесто согласно технологическому процессу.

Задание № 3.

Осуществите термическую обработку бисквитного теста.

Задание № 4.

Выполните формование и презентацию изделия «Рулет» из бисквитного теста.

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения задания № 1.

Осуществлена подготовка сырья согласно технологической карте для приготовления изделия «Рулет» из бисквитного теста.

Технологический процесс.

Подготовка сырья для приготовления бисквитного теста:

- моем яйцо;
- взвесить сахар, согласно рецептуре;
- просеять пшеничную муку и взвесить согласно рецептуре;
- подготовить начинку (начинка должна быть сметанообразной консистенции).

Эталонный результат выполнения задания № 2.

Осуществлен замес бисквитного теста согласно технологическому процессу.

Технологический процесс.

Замес бисквитного теста с помощью взбивательной машины:

- проверить на холостом ходу взбивательную машину;
- в деже машины соединяем яйцо и сахар;
- взбиваем на машине до увеличения в объеме и устойчивой консистенции;
- добавляем в взбитую яично-сахарную смесь муку и силиконовой ложкой перемешиваем быстро, но не резко.

Эталонный результат выполнения задания № 3.

Выполнена термическая обработка бисквитного теста.

Технологический процесс.

Термическая обработка бисквитного теста:

- на подготовленный противень (застелить пергаментной бумагой) наливаем бисквитное тесто и распределяем, при помощи лопатки, по форме прямоугольника (толщина теста по всей площади должна быть одинаковая);
- ставим противень в разогретый до температуры 200* выпечной шкаф;
- выпекаем 10 – 15 минут (окончание процесса выпечки определяется по светло-коричневому цвету корочки).

Эталонный результат выполнения задания № 4.

Выполнено формование и презентация изделия «Рулет» из бисквитного теста.

Технологический процесс.

Формование и презентация изделия «Рулет» из бисквитного теста:

- освобождаем пласт от пергаментной бумаги;
- наносим подготовленную начинку на пласт ровным слоем;
- при помощи ножа выравниваем стороны;
- свертываем в рулет;
- дать остыть;
- поверхность изделия посыпаем сахарной пудрой.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильного выполнения заданий.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильного выполнения заданий.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильного выполнения заданий.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильного выполнения заданий.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Особенности оценки деятельности обучающихся по учебной практике.

Целью оценки по учебной практике является оценка практического опыта и умений обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие оценочные материалы: практические задания на учебную практику по конкретным темам учебной практики (видам работ на учебную практику). Единый код примерных оценочных материалов: УП-01.

3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися адаптированной программы профессионального модуля на учебной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» адаптированной программы данного ПМ (см. таблицу 4).

Таблица 4.

**Перечень видов работ для проверки результатов освоения
обучающимися адаптированной программы профессионального модуля
на учебной практике**

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		практический опыт	умения
1		3	4
1	Выполнение работ по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	ПО-1	У-1
2	Использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	ПО-1 – ПО-7	У-1 – У-5
3	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда	ПО-1 – ПО-14	У-1 – У-11
4	Аккуратное и экономное обращение с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	ПО-1 – ПО-9, ПО-11	У-1 – У-8
5	Выполнение работ по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции	ПО-2 – ПО-8	У-5
6	Осуществление порционирования (комплектации) хлебобулочной продукции массового спроса	ПО-9	У-6
7	Осуществление выдачи готовой хлебобулочной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО-10	У-7
8	Оказание помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	ПО-11	У-8
9	Оказание помощи пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	ПО-12	У-9
10	Выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	ПО-13	У-10
11	Упаковывание готовой хлебобулочной продукции на вынос	ПО-14	У-11

3.3. Задания по учебной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на учебную практику представлены таблично (см. таблицу 5).

Таблица 5.

Задания обучающимся на учебную практику

№ п/п	Виды работ по учебной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Производить работы по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Произведите работы по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
2	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	Соблюдайте технику безопасности при использовании технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции
3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Соблюдайте санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
4	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	аккуратно и экономно используйте сырье в процессе производства хлебобулочной продукции
5	Производить работы по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции	Произведите работы по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции
6	Осуществлять порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции массового спроса	Осуществите порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции массового спроса
7	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи / прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Осуществите отпуск готовой хлебобулочной продукции с раздачи / прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
8	Оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	Окажите помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции
9	Оказывать помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	Окажите помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции
10	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Произведите расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
11	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	Осуществите упаковку готовой хлебобулочной продукции на вынос, соблюдая безопасность и эстетичность

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

4.1. Особенности оценки деятельности обучающихся на производственной практике.

Целью оценки по производственной практике является оценка профессиональных компетенций и практического опыта обучающихся с ОВЗ.

Используется следующие оценочные материалы: практические задания на производственную практику по конкретным видам работ на производственную практику. Единый код примерных оценочных материалов: ПП-01.

Оценка по производственной практике выставляется обучающемуся с ОВЗ на основании данных следующих документов:

- договор на прохождение производственной практики (по форме, утвержденной профессиональной образовательной организацией);
- дневник обучающегося по производственной практике, в котором таблично фиксируются дата, содержание выполненной работы, количество затраченных на это часов, выставляется оценка и ставится подпись руководителя практики (оформляется по форме, принятой в профессиональной образовательной организации);
- производственная характеристика на обучающегося, в которой указываются виды работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения, оцениваются руководителем практики регламентированные компетенции, которые должен освоить обучающийся во время производственной практики, дается характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики.

4.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися адаптированной программы профессионального модуля на производственной практике.

Для проверки результатов прохождения обучающимися с ОВЗ производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий используются виды работ, указанные во втором разделе «Структура и содержание профессионального модуля» адаптированной программы данного профессионального модуля (см. таблицу 6).

Таблица 6.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения обучающимися адаптированной программы профессионального модуля на производственной практике

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		профессиональные компетенции	практический опыт
1	2	3	4
1	Осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	ПК.02.01	ПО-1
2	Процеживание хлебобулочной продукции	ПК.02.02	ПО-2
3	Протирание хлебобулочной продукции	ПК.02.02	ПО-3

№ п/п	Виды работ	Коды проверяемых результатов	
		профессиональные компетенции	практический опыт
1	2	3	4
4	Замешивание хлебобулочной продукции	ПК.02.02	ПО-4
5	Измельчение хлебобулочной продукции	ПК.02.02	ПО-5
6	Формовка хлебобулочной продукции	ПК.02.02	ПО-6
7	Фарширование хлебобулочной продукции	ПК.02.02	ПО-7
8	Начинка хлебобулочной продукции	ПК.02.02	ПО-8
9	Порционирование (комплектация), хлебобулочной продукции массового спроса	ПК.02.03	ПО-9
10	Раздача хлебобулочной продукции массового спроса	ПК.02.03	ПО-10
11	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	ПК.02.04	ПО-11
12	Помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	ПК.02.04	ПО-12
13	Осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	ПК.02.05	ПО-13
14	Осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	ПК.02.06	ПО-14

4.3. Задания по производственной практике.

Задания обучающимся с ОВЗ на производственную практику представлены таблично (см. таблицу 7).

Таблица 7.

Задания обучающимся на производственную практику

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	2	3
1	Осуществление приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Приготовьте хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента
2	Процеживание хлебобулочной продукции	Выполните работу по процеживанию хлебобулочной продукции
3	Протирание хлебобулочной продукции	Осуществите протирание хлебобулочной продукции
4	Замешивание хлебобулочной продукции	Осуществите замешивание хлебобулочной продукции
5	Измельчение хлебобулочной продукции	Осуществите измельчение хлебобулочной продукции
6	Формовка хлебобулочной продукции	Осуществите формование хлебобулочной продукции
7	Фарширование хлебобулочной	Осуществите фарширование

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Формулировка соответствующего задания обучающимся
1	2	3
	продукции	хлебобулочной продукции
8	Начинка хлебобулочной продукции	Выполните начинкау хлебобулочной продукции
9	Порционирование (комплектация), хлебобулочной продукции массового спроса	Осуществите порционирование (комплектацию) хлебобулочной продукции
10	Раздача хлебобулочной продукции массового спроса	Осуществите раздачу хлебобулочной продукции массового спроса
11	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	Помогите пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции
12	Помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	Помогите пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции
13	Осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	Осуществите прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
14	Осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	Осуществите упаковку готовой хлебобулочной продукции

4.4. Производственная характеристика на обучающегося.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

профессиональной образовательной организации, проходящего обучение по договору об оказании платных образовательных услуг / по договору об обучении за счет бюджетных средств (нужное подчеркнуть)

1. Обучающийся группы № _____

(фамилия и инициалы обучающегося)

во время производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий в _____

(наименование предприятия, организации, учреждения)

1.1. Фактически на рабочих местах _____

(перечислить рабочие места)

по профессии рабочего 16472 Пекарь работал с «____» _____ 20____ года по «____» _____ 20____ года, выполнял следующие виды работ

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Количество часов	Оценка
1	2	3	4
1	Осуществление приготовления хлебобулочной	48	

№ п/п	Виды работ по производственной практике	Количество часов	Оценка
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	продукции стандартного ассортимента		
2	Процеживание хлебобулочной продукции	30	
3	Протирание хлебобулочной продукции	30	
4	Замешивание хлебобулочной продукции	30	
5	Измельчение хлебобулочной продукции	30	
6	Формовка хлебобулочной продукции	30	
7	Фарширование хлебобулочной продукции	30	
8	Начинка хлебобулочной продукции	30	
9	Порционирование (комплектация), хлебобулочной продукции массового спроса	30	
10	Раздача хлебобулочной продукции массового спроса	30	
11	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции	42	
12	Помощь пекарю в презентации сложных видов хлебобулочной продукции	36	
13	Осуществление приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	18	
14	Осуществление упаковки готовой хлебобулочной продукции	34	
<i>После прохождения производственной практики – промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		<i>2</i>	

и освоил указанные ниже профессиональные компетенции (ПК) в рамках вида профессиональной деятельности «ВД.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий»

№ п/п	Индекс ПК	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Показатель выражен (3, 4, 5)	Показатель не выражен (2)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1	ПК.02.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	быстрота, точность и качество приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента		
2	ПК.02.02	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	оперативность и точность процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной		

№ п/п	Индекс ПК	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Показатель выражен (3, 4, 5)	Показатель не выражен (2)
1	2	3	4	5	6
			продукции		
3	ПК.02.03	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	быстрота и точность порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса		
4	ПК.02.04	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	своевременность, оперативность и качество оказания помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации		
5	ПК.02.05	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	быстрота и точность приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию		
6	ПК.02.06	Упаковка готовой хлебобулочной продукции	оперативность и качество упаковки готовой хлебобулочной продукции		

1.2. Качество выполнения работ и освоения профессиональных компетенций на базе усвоенного соответствующего практического опыта по результатам производственной практики по профессиональному модулю: _____

(оценка)

1.3. Выполнение рабочих норм производственной практики: _____

(показатель)

1.4. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами и инструментами и др.: _____

(подробный отзыв)

1.5. Трудовая дисциплина: _____

(характеристика и оценка)

2. Заключение: обучающийся _____
(фамилия и инициалы обучающегося)
показал _____ производственную подготовку и заслуживает
(оценка)
присвоения: _____
(уровня квалификации, квалификационного разряда, категории, класса квалификации)

по профессии рабочего 16472 Пекарь.

Руководитель практики: _____ / _____ /
(Ф.И.О., должность) (подпись)

Работодатель: _____ / _____ /
(Ф.И.О., должность) (подпись)

Дата: «_____» _____ 20 _____ года.

Место для печати

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ В ЦЕЛОМ (ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ)

5.1. Общая информация.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий является экзамен по ПМ. Он проверяет готовность обучающегося с ОВЗ к выполнению следующего вида профессиональной деятельности «ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий» и сформированности у него определенных по профессиональному модулю профессиональных компетенций.

Оценка результатов освоения обучающимися содержания ПМ осуществляется с использованием следующих примерных оценочных материалов: тестовые задания, практическое задание на экзамен по профессиональному модулю.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Оценка за экзамен выставляется по пятибалльной системе.

К экзамену по ПМ могут быть допущены обучающиеся с ОВЗ, успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики.

5.2. оценочные материалы для организации проверки теоретических знаний обучающихся по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-01

Наименование: тестовые задания для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: раздаточный материал с тестовыми заданиями (вопросами), листы для подготовки ответов на тестовые задания (вопросы) на экзамене, ручки.

Содержание.

Задание: ответьте письменно на приведенные ниже тестовые задания (вопросы).

1. Какую муку используют в хлебопекарном производстве:
а. пшеничную;
б. ржаную;
в. кукурузную.
2. Как подготовить муку к производству х/б изделий:
а. промыть;
б. высушить;
в. просеять.
3. Условия хранения муки:
а. на улице;
б. в сухом проветриваемом помещении;
в. в холодном месте.
4. Яйцо каких птиц используют в хлебопечении:
а. гусь;
б. утка;
в. курица.
5. Как подготовить яйцо к производству:
а. заморозить;
б. взболтать;
в. вымыть.
6. Какие жиры относятся к жирам животного происхождения:
а. кукурузное масло;
б. сливочное масло;
в. оливковое масло
7. Какие продукты входят в состав основного сырья:
а. мука, дрожжи, сахар, соль;
б. мука, вода, дрожжи, соль;
в. мука, вода, соль, сахар.
8. В чём отличие замеса дрожжевого теста опарным способом от дрожжевого теста безопарным способом:
а. замес происходит медленно;
б. замес происходит в 2 стадии;
в. замес происходит одновременно со всем сырьём.
9. К какому способу разрыхлителей теста относятся дрожжи:

- а. механический;
- б. химический;
- в. биологический.

10. Какой прибор служит для дозирования сырья :

- а. венчик;
- б. весы;
- в. термометр.

11. Какое оборудование используется для брожения теста:

- а. выпечной шкаф;
- б. расстойный шкаф;
- в. сушильный шкаф.

12. При помощи венчика мы _____ сырьё:

- а. переворачиваем;
- б. замешиваем;
- в. перемешиваем.

13. Как называется инструмент, при помощи которого мы снимаем готовые х/б изделия с противня:

- а. скребок;
- б. лопатка;
- в. резец.

14. Упаковка пищевых продуктов должна быть:

- а. соответствовать требованиям ГОСТа;
- б. красивой;
- в. практичной.

15. Складирование пищевых продуктов, оставшихся после их приготовления, происходит:

- а. на столе, где происходит взвешивание сырья;
- б. где есть свободное место;
- в. соблюдая требованиям качества и условиям хранения.

16. Какие продукты входят в состав основного сырья:

- а. мука, дрожжи, сахар, соль;
- б. мука, вода, дрожжи, соль;
- в. мука, вода, соль, сахар.

17. Как происходит замеса дрожжевого теста опарным способом:

- а. замес происходит медленно;
- б. замес происходит в 2 стадии;
- в. замес происходит одновременно со всем сырьём.

18. К какому способу разрыхлителей теста относятся дрожжи:

- а. механический;
- б. химический;
- в. биологический.

19. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте:

- а. дрожжи;
- б. пищевая сода;
- в. взбитое яйцо.

20. Какое оборудование служит для дозирования сырья:

- а. стол;
- б. весы;
- в. просеиватель.

21. Сколько технологических операций включает в себя разделка теста для производства булочных изделий:

- а. 3;
- б. 5;
- в. 8.

22. С какой целью производится округление кусков теста:

- а. придание куску теста шарообразной формы;
- б. создание однородной структуры тестовой заготовки;
- в. равномерное распределение и частичного удаление углерода.

23. При какой температуре происходит окончательная расстойка тестовых заготовок:

- а. при обычной температуре;
- б. $36 - 40^{\circ} \text{C}$;
- в. $12 - 15^{\circ} \text{C}$.

24. Чем смазывают поверхность тестовых заготовок перед окончательной расстойкой:

- а. молоком;
- б. яичной смазкой;
- в. водой.

25. В результате какого процесса происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки:

- а. биохимический;
- б. теплофизический;
- в. коллоидный.

26. При выпечке хлеба какие процессы приводят к образованию мякиша:

- а. коллоидные;
- б. теплофизические;
- в. биологические.

27. С каким содержанием клейковины надо брать муку для приготовления дрожжевого теста :

- а. $25 - 28 \%$;
- б. $15 - 25 \%$;
- в. $36 - 40 \%$.

28. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а. опарный;
- б. безопарный;
- в. опарный и безопарный.

29. Какое оборудование используется для расстойки тестовых заготовок:

- а. стол;
- б. расстойный шкаф;
- в. выпечной шкаф.

30. Из каких продуктов делают крошку, которую используют для отделки поверхности тестяных заготовок:

- а. мука, масло, яйцо;
- б. мука, масло, сахар;
- в. мука, вода, дрожжи.

31. Отделка поверхности тестовых заготовок яичной смазкой осуществляют:

- а. после округления;
- б. перед выпечкой;
- в. после формования.

32. С помощью какого оборудования происходит деление теста на куски заданной массы:

- а. тестоокруглительная машина;
- б. тестodelительная машина;
- в. тестоформирующая машина.

33. Через какое время, при хранении хлебобулочных изделий при обычных условиях, после выпекания появляются признаки черствения:

- а. 15 часов;
- б. 8 – 10 часов;
- в. 4 – 5 часов.

34. При какой температуре выпекают хлебобулочные изделия из дрожжевого теста:

- а. 200 – 220 °С;
- б. 240 – 260 °С;
- в. 180 – 200 °С.

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах для проведения промежуточных аттестаций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

5.3. оценочные материалы для осуществления выполнения обучающимися практических работ на экзамене по профессиональному модулю.

Примерный оценочный материал № ЭПМ-2

Наименование: задания практического характера для выполнения обучающимися с ОВЗ практических работ в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю в форме экзамена.

Время проведения: 4 ч (по четырем подгруппам обучающихся).

Оборудование и материалы.

Оборудование:

- раковины;
- столы разделочные.

Механическое оборудование:

- тестомесительная машина;
- взбивательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- выпечной шкаф;
- расстойный шкаф;
- плита индукционная;
- водонагреватель;
- микроволновка.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф;
- холодильная камера низкотемпературная;
- холодильная камера среднетемпературная.

Инвентарь:

- доски разделочные;
- скалки;
- кисточки для смазывания;
- мерный стакан;
- миски;
- лопатки;
- посуда.

Инструменты и приспособления:

- венчик;
- резец;
- кондитерский скребок.

Весомизмерительные приборы.

Содержание.

Задание: выполните предлагаемые практические задания.

Вариант задания № 1.

Изготовьте хлебобулочное изделие: пирог «Московский» с плодово-ягодной начинкой (полуоткрытый).

Вариант задания № 2.

Изготовьте хлебобулочное изделие: Ватрушка с творогом.

Вариант задания № 3.

Изготовьте хлебобулочное изделие: Кулебяка (северная).

Вариант задания № 4.

Изготовьте хлебобулочное изделие: пирожок с рисом и яйцом.

Вариант задания № 5.

Изготовьте хлебобулочное изделие: Сдоба «Обыкновенная».

Вариант задания № 6.

Изготовьте хлебобулочное изделие: Расстегай с капустой.

Вариант задания № 7.

Изготовьте хлебобулочное изделие: Плетёнка.

Вариант задания № 8.

Изготовьте хлебобулочное изделие: сдоба Выборгская «Колосок».

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 1.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом.

От куска теста отделяем 3/4 нормы (для отделки) и округляем, основной кусок подкатывают в виде шара, оставляют на 5 – 10 минут для расстойки. Затем раскатывают в пласт толщиной 1 см по размерам противня. Раскатанное тесто переносят на смазанный жиром противень, разравнивая края. Края пирога загибают и смазывают яичной смазкой. На поверхность пласта наносят слой повидла или варенье. Из оставшегося теста раскатывают пласт толщиной 3 – 5 мм и нарезают тонкие полоски, которые кладут поверх начинки в виде решетки, закрепив концы на бортики. Решетку из теста смазывают яичной смазкой. Пирогу дают расстойку в теплом месте (расстойный шкаф).

Выпекают в течение 30 мин при температуре 200 – 220 °С.

Требования к качеству: поверхность пирога блестящая, светло-коричневого цвета; мякиш мягкий, пористый, хорошо пропечен, начинка равномерно распределена по поверхности пирога.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 2.

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски весом 60 г и округляют в шарики. Их укладывают на противень, смазанный жиром, на расстоянии 6 – 8 см друг от друга. После 5 – 10 мин расстойки в шариках делают углубление, края смазывают яичной смазкой; в углубление укладывают начинку (творог, сахар, ванилин, яйцо соединяют и перемешивают до однородной массы). После окончательной расстойки в теплом месте (расстойный шкаф) ватрушки выпекают при температуре 230 – 250 °С.

Требования к качеству: изделия круглой формы с глянцевитыми краями золотистого цвета; тесто хорошо пропечено.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 3.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом. Готовое тесто делят на куски 60 г и округляют в шарики. После расстойки шарики, при помощи скалки, раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут подготовленные кусочки рыбы (подсоленные, без костей). Накрываем начинку боковыми краями лепешки, оставляя начинку немного открытой. Смазываем поверхность яичной смазкой и ставим в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку. Выпекают кулебяки 10 – 13 мин при температуре 230 – 250 °С.

Требования к качеству: форма не расплывчатая, края глянцевые от золотисто- желтой до коричневой окраски. Мякиш мягкий, пористый, хорошо пропечен.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 4.

Пирожки изготавливают из дрожжевого опарного теста. Готовое тесто делят на куски весом по 58 г и округляют. После расстойки шарики, при помощи скалки, раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут по 25 г фарша (вареное яйцо мелко нарезать и соединить с отварным рисом, перемешать) Края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром противень, смазываем поверхность яичной смазкой, и ставим в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку. Выпекают пирожки 7 – 8 мин при температуре 230 – 240 °С.

Требования к качеству: пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью от золотисто- желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая; консистенция фарша соответствует требованиям.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 5.

Тесто готовят опарным способом и разделяют в виде плюшек. одинарных или двойных. Делят тесто на куски весом по 57г, округляют. После предварительной расстойки, при помощи скалки, раскатать в продолговатую лепешку. смазывают маслом и завертывают в рулет. Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два разреза. Изделия укладывают на смазанный жиром противень, подрезанные части рулетика развернуть в разные стороны, так, чтобы они образовали красивый узор. Смазывают поверхность яичной смазкой и посыпают сахаром. Поставить в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку. Выпекают 9 – 13 мин при температуре 230 – 260 °С.

Требования к качеству: на поверхности рельефно выступает рисунок; изделия равномерно пропечены, но не высушены.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 6.

Дрожжевое опарное тесто делят на кусочки по 45 г, округлить. После предварительной расстойки, при помощи скалки, раскатать из них круглые лепешки. На середину лепешки положить фарш (нарезать капусту, на сковороде с добавлением масла пожарить её). Соединить края лепешки так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Уложить на противень, смазанный жиром, смазать яичной смазкой и поставить в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку. Выпекать при температуре 230 – 240 °С.

Требования к качеству: расстегаи имеют блестящую светло- коричневую поверхность. Форма лодочки, середина открыта, хорошо виден фарш. Мякиш хорошо пропечен, пышный.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 7.

Дрожжевое тесто, приготовленного безопарным способом, делят на куски заданной массы. Кусок теста разделяют на 3, 4, 5 частей и раскатывают их в жгуты, одинаковые по

толщине и длине. После предварительной расстойки, на подпыленной мукой разделочной доске формуют Плетенку (жгуты переплетаем между собой, «плетем косичку»). При помощи скребка перекладываем на подготовленный противень (смазанный жиром). Смазывают поверхность яичной смазкой (можно посыпать кунжутом, маком, сахаром, орехами) и ставят в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку. Выпекать при температуре 230 – 240 °С.

Требования к качеству: на поверхности, светло-коричневого цвета, рельефно выступает рисунок; изделия равномерно пропечены, мякиш мягкий, пористый.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 8.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом. Делят тесто на куски весом по 57 г, округляют. После предварительной расстойки, при помощи скалки, раскатать в продолговатую лепешку, смазывают маслом и завертывают в рулет. При помощи ножа, под углом 45 °С, делаем разрезы, оставляя не разрезанным 1 см. Изделия укладывают на смазанный жиром противень, подрезанные части рулетика развернуть в разные стороны, так, чтобы они образовали красивый узор. Смазывают поверхность яичной смазкой и посыпают сахаром. Поставить в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку. Выпекают 9 – 13 мин при температуре 230 – 240 °С.

Требования к качеству: на поверхности рельефно выступает рисунок; изделия равномерно пропечены, но не высушены

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно результативности выполнения практического задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % результативности выполнения практического задания.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % результативности выполнения практического задания.

**Приложение 13. Оценочные материалы для
проведения промежуточной аттестации
по АФК.01 Адаптивная физическая культура**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

ПО АФК.01 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по адаптивной физической культуре

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (адаптированные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации) по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), разработаны на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года

№ 30, и программы адаптированной физической культуры по указанной выше профессии рабочего.

Настоящие оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися с ОВЗ содержания учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура, входящей в раздел ФК.00. Физическая культура АОП ПО.

Оценочные материалы по адаптивной физической культуре включают в себя оценочные материалы (адаптированные оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в форме устного зачета.

Данные оценочные материалы по адаптивной физической культуре не содержат сведений об оценке результатов осуществления воспитания (достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)) в рамках организации образовательной деятельности по настоящей учебной дисциплине, так как информация об этом представлена в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО и в рабочей программе воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения адаптивной физической культуры, подлежащие проверке.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура, подлежащие проверке, находят свое выражение в освоенных ими умениях, усвоенных знаниях, отраженных в основных показателях оценки результатов (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Результаты освоения обучающимися
адаптивной физической культуры, подлежащие проверке**

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения (далее – У), усвоенные знания (далее – З))	Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний	Основные показатели оценки результатов (ОПОР)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Умения:			
1.1	У-1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	У-1.1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья		Эффективность использования физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья
		У-1.2. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для достижения жизненных и профессиональных целей		Эффективность использования физкультурно-оздоровительной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей
2	Знания:			
2.1	З-1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;		З-1.1. Роль физической культуры в общекультурном развитии человека	Знание роли физической культуры в общекультурном развитии человека
			З-1.2. Роль физической культуры в профессиональном развитии человека	Знание роли физической культуры в профессиональном развитии человека
			З-1.3 Роль физической культуры в социальном развитии человека	Знание роли физической культуры в социальном развитии человека
2.2	З-2. Основы здорового образа жизни.		З-2.1. Основы здорового образа жизни	Знание основ здорового образа жизни

1.3. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися с ОВЗ учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура осуществляется преподавателем в процессе проведения промежуточной аттестации в форме устного зачета, проводимого при помощи

индивидуального устного опроса (оценки выступлений обучающихся с докладами) (см. таблицу 2).

Таблица 2.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

№ п/п	Результаты обучения (код и наименование освоенных умений, усвоенных знаний)	Код и наименование элемента умений и знаний	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
1	2	3	4	5	6
1	У-1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	У-1.1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
		У-1.2. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для достижения жизненных и профессиональных целей	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
2	3-1. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	3-1.1. Роль физической культуры в общекультурном развитии человека	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
		3-1.2. Роль физической культуры в профессиональном развитии человека	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
		3-1.3 Роль физической культуры в социальном развитии человека	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1
3	3-2. Основы здорового образа жизни.	3-2.1. Основы здорового образа жизни	Зачет, индивидуальный устный опрос (оценка выступления с докладом)	Задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией	ОС-1

1.4. Система контроля и оценки освоения обучающимися программы адаптивной физической культуры.

Система контроля и оценки освоения обучающимися с ОВЗ содержания программы адаптивной физической культуры в процессе промежуточной аттестации регламентируется в соответствии с локальными актами (положениями) о текущем контроле

и промежуточной аттестации обучающихся в профессиональной образовательной организации, учебным планом по АОП ПО, программой адаптивной физической культуры.

Объектами оценки освоения содержания учебной дисциплины АФК.01 Адаптивная физическая культура являются знания и умения.

В ходе промежуточной аттестации по адаптивной физической культуре используется бинарная система оценивания (оценки: «зачтено», «не зачтено»).

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТИВНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ

Оценочный материал № ОС-1

Наименование: задание на подготовку устного доклада с мультимедийной компьютерной презентацией по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура в рамках промежуточной аттестации в форме зачета.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы: мультимедийный комплекс.

Содержание.

Задание: подготовьте устное выступление по одной из предложенных ниже тем с компьютерной мультимедийной презентацией; выступите с подготовленным докладом во время зачета по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура и ответьте на сформулированные вопросы по содержанию выступления.

Тематика докладов.

1. Значение физической культуры и спорта в жизни человека.
2. История развития физической культуры как дисциплины.
 1. История зарождения олимпийского движения в Древней Греции.
 2. Физическая культура и её влияния на решение социальных проблем.
 3. Современные параолимпийские игры: особенность проведения и их значения в жизни современного общества.
4. Влияние физических упражнений на полноценное развитие организма человека.
5. Лечебная физическая культура: комплексы физических упражнений направленных на устранение различных заболеваний.
6. Физическая культура как средство борьбы от переутомления и низко работоспособности.
7. Основные системы оздоровительной физической культуры.
8. Меры предосторожности во время занятий физической культуры.
9. Основные виды спортивных игр.
10. Лечебная физическая культура.
11. Охрана труда и техника безопасности на занятиях и уроках физической культуры, школьным спортом и туризмом.
12. Характеристика основных компонентов здорового образа жизни.
13. Физиологическая характеристика состояний организма при занятиях физических упражнений и спортом.

Эталонный результат.

Обучающийся последовательно и в полном объеме раскрыл выбранную для доклада тему по учебной дисциплине АФК.01 Адаптивная физическая культура, сопроводив свое выступление демонстрацией мультимедийной компьютерной презентации, подготовленной по рекомендованным в профессиональной образовательной организации требованиям, а также правильно ответил на сформулированные по содержанию доклада вопросы.

Критерии оценки.

Оценка «зачтено»: от 50 % – до 100 % включительно уровень раскрытия темы доклада и от 50 % – до 100 % включительно правильных ответов на сформулированные по содержанию выступления вопросы.

Оценка «не зачтено»: менее 50 % уровень раскрытия темы доклада и менее 50 % правильных ответов на сформулированные по содержанию выступления вопросы.

**Приложение 14. Оценочные материалы итоговой
аттестации**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**по адаптированной основной программе профессионального обучения –
адаптированной программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
16472 Пекарь**

для очной формы обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт примерных оценочных материалов
2. Содержание примерных оценочных материалов итоговой аттестации

Приложения

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Общие положения.

Оценочные материалы итоговой аттестации разработаны на основе учебного плана, программы итоговой аттестации адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь (далее – АОП ПО), составленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

Настоящие оценочные материалы предназначены для контроля и оценивания итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ, проводимой в форме квалификационного экзамена в рамках завершения обучения по АОП ПО.

Квалификационный экзамен состоит из практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в письменной форме в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Соответственно, оценочные материалы итоговой аттестации включают в себя оценочные материалы, необходимые как для выполнения обучающимися практических квалификационных работ, так и для проведения проверки теоретических знаний обучающихся по АОП ПО.

Проверка теоретических знаний обучающихся с ОВЗ осуществляется по экзаменационным билетам, состоящим из тестовых заданий. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания (см. приложение 1).

Во время итоговой аттестации также осуществляется оценка освоения (достижения) обучающимися с ОВЗ результатов воспитания (результатов реализации рабочей программы воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения) по АОП ПО. Данная оценка осуществляется при помощи экспертной оценки с использованием оценочных листов, содержание и особенности применения которых представлены в пунктах 2.3, 4.3, и 4.5 программы итоговой аттестации по АОП ПО.

В ходе итоговой аттестации осуществляется подведение и результатов комплексного сопровождения обучающимися с ОВЗ, их образовательной деятельности в процессе реализации адаптированной основной программы профессионального обучения. Оценка осуществляется при помощи экспертной оценки с использованием оценочных листов, содержание и особенности применения которых представлены в пунктах 2.4, 4.4, и 4.5 программы итоговой аттестации по АОП ПО.

Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией. По результатам итоговой аттестации обучающемуся с ОВЗ выставляется общая оценка за квалификационный экзамен по пятибалльной системе оценивания: «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)», «2 (неудовлетворительно)». Эта оценка выставляется на основе оценок и за проверку теоретических знаний обучающегося по адаптированной образовательной программе, и за выполнение практической квалификационной работы. При оценивании обучающегося с ОВЗ на итоговой аттестации осуществляется учет бинарного оценивания результатов его воспитания («планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной

программе освоены» / «планируемые результаты воспитания по адаптированной образовательной программе не освоены») и комплексного сопровождения («планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программы освоены» / «планируемые результаты комплексного сопровождения обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в рамках реализации адаптированной образовательной программы не освоены») в рамках реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

1.2. Результаты освоения обучающимися адаптированной образовательной программы, подлежащие проверке во время итоговой аттестации.

Во время итоговой аттестации контролю и оценке подлежит освоение обучающимися с ОВЗ следующих видов профессиональной деятельности: ВД.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места; ВД.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

Профессиональные компетенции, практический опыт, умения и знания в рамках конкретных видов профессиональной деятельности прописаны в пункте 2.4 «Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения» второго раздела АОП ПО.

Достигнутые обучающимися результаты воспитания (целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания)) в рамках реализации адаптированной образовательной программы, подлежащие также оценке во время итоговой аттестации, также указаны в пункте 2.4 «Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

Достигнутые обучающимися результаты их комплексного сопровождения в рамках реализации адаптированной образовательной программы, подлежащие оценке во время итоговой аттестации, указаны в пункте 2.4 второго раздела «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

Основные показатели оценки основных результатов обучения – овладения обучающимися профессиональными компетенциями сформулированы в таблице 5 «Контроль и оценка основных результатов обучения по АОП ПО» четвертого раздела «Контроль и оценка результатов освоения адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

Основные показатели оценки результатов воспитания по адаптированной образовательной программе указаны в пункте 2.3 «Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов воспитания обучающихся с ОВЗ по АОП ПО» программы итоговой аттестации по АОП ПО.

Основные показатели оценки результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности по адаптированной образовательной программе указаны в пункте 2.4 «Содержание листов для оценки (оценочных листов) результатов комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ, их образовательной деятельности по АОП ПО» программы итоговой аттестации по АОП ПО.

1.3. Оценочные материалы, используемые на итоговой аттестации.

Для оценки достижения результатов освоения обучающимися АОП ПО используются следующие оценочные материалы (см. таблицу 1).

Таблица 1.

оценочные материалы итоговой аттестации по АОП ПО

Формы контроля и оценки результатов освоения адаптированной образовательной программы в рамках квалификационного экзамена как формы итоговой аттестации	Методы контроля и оценки результатов освоения адаптированной образовательной программы	Наименование оценочного материала	Код оценочного материала
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
проверка теоретических знаний обучающегося	тестовый контроль	тестовое задание	КЭПТЗ-1
выполнение практической квалификационной работы	наблюдение за деятельностью обучающегося, анализ, экспертная оценка выполнения обучающимся практической квалификационной работы	задание практического характера	КЭПКР-1

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. оценочные материалы для организации проверки теоретических знаний обучающихся по АОП ПО.

Примерный оценочный материал № КЭПТЗ-1

Наименование: тестовое задание для проверки теоретических знаний обучающихся с ОВЗ в рамках итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе в форме квалификационного экзамена.

Время проведения: 2 ч.

Оборудование и материалы: экзаменационные билеты с тестовыми заданиями по количеству обучающихся, экзаменационные листы, ручки.

Содержание.

1. С каким содержанием клейковины следует брать муку для приготовления дрожжевого теста:

- а) 25 – 28 %
- б) 28 – 36 %

в) 36 – 40 %

2. Основным сырьем для приготовления дрожжевого теста являются:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар
- б) мука, дрожжи, механические разрыхлители, соль, вода
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода

3. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте:

- а) пищевая сода
- б) дрожжи
- в) углекислый аммоний

4. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а) заварным
- б) опарный и безопарный
- в) взбиванием

5. Что такое опара:

- а) это жидкая часть теста, состоящая из 35 – 60 % муки, 60 – 70 % воды, 100 % дрожжей
- б) это жидкая часть теста, состоящая из 35 – 60 % муки, 60 – 70 % воды, 50 % дрожжей
- в) это жидкая часть теста, состоящая из 35 – 60 % муки, 60 – 70 % воды, 30 % дрожжей

6. Какая мука используется для приготовления хлебобулочных изделий:

- а) пшеничная 1 сорта
- б) ржаная
- в) пшеничная высшего сорта

7. Чем является клейковина:

- а) составной частью муки
- б) составной частью крахмала
- в) составной частью сахара

8. К какой группе разрыхлителей относятся дрожжи:

- а) к химической
- б) к биологической
- в) к механической

9. Какие продукты используют для закваски:

- а) мука, сахар, вода
- б) мука, сахар, вода, соль
- в) мука, вода

10. Для приготовления бисквитного теста 25% муки можно заменить крахмалом:

- а) для создания вязущей консистенции теста
- б) для экономии муки
- в) для уменьшения количества клейковины муки

11. Зачем в тесто добавляют вкусовые и ароматизирующие продукты:

- а) для замены другого сырья
- б) для аромата и вкуса изделию
- в) «перебить» запах от недоброкачественных продуктов

12. Из какого сырья делается крошка, которая используется для отделки поверхности тестовых заготовок:
- а) сахар, мука, яйцо
 - б) мука, маргарин, сахар
 - в) мука, вода, дрожжи
13. Отделку поверхности тестовых заготовок яичной смазкой производят:
- а) перед расстойкой
 - б) после выпечки
 - в) после окончательной расстойки
14. Какого вида творога не бывает:
- а) сладкого
 - б) жирного
 - в) полужирного
 - г) нежирного
15. Округление кусков теста осуществляют:
- а) после деления теста на куски
 - б) перед выпечкой
 - в) после расстойки
16. Какое оборудование используют для расстойки тестяных заготовок:
- а) жарочный шкаф
 - б) расстойный шкаф
 - в) разделочный стол
17. В какой технологической операции происходит сглаживание неровности на поверхности заготовки, уплотняется поверхностный слой теста:
- а) деление
 - б) округление
 - в) формование
18. Какое оборудование используется для удаления из муки посторонних примесей:
- а) тестоделительная машина
 - б) просеиватели
 - в) тестомесительная машина
19. Как осуществляется разделка теста для замороженных полуфабрикатов:
- а) при температуре $18 - 22^{\circ}\text{C}$
 - б) размораживают под струей горячей воды
 - в) при температуре $40 - 50^{\circ}\text{C}$
20. На каком оборудовании происходит деление теста на куски определенной массы:
- а) тестоокруглительная машина
 - б) тестоделительная машина
 - в) тестозакаточная машина
21. Зачем на поверхности сформированного изделия из слоеного теста до выпечки проводят зубчатым резцом:
- а) для отделки поверхности
 - б) для предохранения поверхности от вздутия

в) требуется по стандарту

22. Чем смазывают поверхность полуфабрикатов перед выпечкой:

- а) маслом
- б) яичной смазкой
- в) водой

23. Как подготовить противень для выпекания изделий из дрожжевого теста:

- а) застелить пергаментной бумагой
- б) смазать жиром
- в) смочить водой

24. Особенностью заварного теста является:

- а) слоеобразование
- б) образование внутри изделий больших полостей
- в) большое количество сахара и различных пряностей

25. Особенности отделки полуоткрытого пирога с творожной начинкой:

- а) яичной смазкой смазывают края пирога
- б) яичной смазкой смазывают на поверхности сетку из теста, края пирога
- в) яичной смазкой смазывают на поверхности сетку из теста, края пирога, начинку.

26. Особенностью слоеного теста является:

- а) легкость и пышность
- б) слоеобразование (тесто и масло)
- в) не пластичность

27. В результате какого процесса происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки:

- а) биохимический
- б) теплофизический
- в) коллоидный

28. Для чего применяется упаковка хлебобулочных изделий:

- а) с целью увеличения срока реализации
- б) для красоты
- в) для удобства при транспортировке

29. Какие процессы приводят к образованию мякиша при выпечке хлеба:

- а) коллоидные
- б) теплофизические
- в) биологические

Эталонный результат.

Правильные ответы на тестовые задания (вопросы).

В оценочных материалах итоговой аттестации по адаптированной основной программе профессионального обучения – адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 164072 Пекарь для очной формы

обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий приводится ключ ответов на тестовые задания (вопросы).

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно правильных ответов.

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % правильных ответов.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % правильных ответов.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % правильных ответов.

2.2. Оценочные для осуществления проверки выполнения обучающимися с ОВЗ практических квалификационных работ.

Примерный оценочный материал № КЭПКР-1

Наименование: задания практического характера для выполнения обучающимися практических квалификационных работ в рамках итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе в форме квалификационного экзамена.

Время проведения: 4 ч.

Оборудование и материалы:

Инвентарь: доска разделочная, скалка, столовая посуда, противни.

Весовое: электронные весы, электрические весы.

Не механическое: столы разделочные.

Тепловое: шкаф для расстойки теста, выпечной шкаф.

Содержание.

Варианты заданий практического характера.

Вариант задания № 1.

Изготовить хлебобулочное изделие: пирог «Московский» с плодово-ягодной начинкой (полуоткрытый).

Вариант задания № 2.

Изготовить хлебобулочное изделие: Ватрушка с творогом.

Вариант задания № 3.

Изготовить хлебобулочное изделие: Кулебяка (северная).

Вариант задания № 4.

Изготовить хлебобулочное изделие: пирожок с рисом и яйцом.

Вариант задания № 5.

Изготовить хлебобулочное изделие: Сдоба «Обыкновенная».

Вариант задания № 6.

Изготовить хлебобулочное изделие: Расстегай с капустой.

Вариант задания № 7.

Изготовить хлебобулочное изделие: Плетёнка.

Вариант задания № 8.

Изготовить хлебобулочное изделие: сдоба Выборгская «Колосок».

Эталонный результат.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 1.

Приготовленное хлебобулочное изделие: пирог «Московский» с плодово-ягодной начинкой (полуоткрытый).

Технологический процесс.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом.

От куска теста отделяем $\frac{3}{4}$ нормы (для отделки) и округляем, основной кусок подкатывают в виде шара, оставляют на 5 – 10 минут для расстойки. Затем раскатывают в пласт толщиной 1 см по размерам противня. Раскатанное тесто переносят на смазанный жиром противень, разравнивая края. Края пирога загибают и смазывают яичной смазкой. На поверхность пласта наносят слой повидла или варенье. Из оставшегося теста раскатывают пласт толщиной 3 – 5 мм и нарезают тонкие полоски, которые кладут поверх начинки в виде решетки, закрепив концы на бортики. Решетку из теста смазывают яичной смазкой. Пирог дают расстойку в теплом месте (расстойный шкаф).

Выпекают в течение 30 мин при температуре 200 – 220⁰ С.

Требования к качеству: поверхность пирога блестящая, светло-коричневого цвета; мякиш мягкий, пористый, хорошо пропечен, начинка равномерно распределена по поверхности пирога.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 2.

Приготовленное хлебобулочное изделие: Ватрушка с творогом.

Технологический процесс.

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски весом 60 г и округляют в шарики. Их укладывают на противень, смазанный жиром, на расстоянии 6 – 8 см друг от друга. После 5 – 10 мин расстойки в шариках делают углубление, края смазывают яичной смазкой; в углубление укладывают начинку (творог, сахар, ванилин, яйцо соединяют и перемешивают до однородной массы). После окончательной расстойки в теплом месте (расстойный шкаф) ватрушки выпекают при температуре 230 – 250⁰ С.

Требования к качеству: изделия круглой формы с глянцевитыми краями золотистого цвета; тесто хорошо пропечено.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 3.

Приготовленное хлебобулочное изделие: Кулебяка (северная).

Технологический процесс.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом. Готовое тесто делят на куски 60г и округляют в шарики. После расстойки шарики, при помощи скалки, раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут подготовленные кусочки рыбы (подсолненные, без костей). Накрываем начинку боковыми краями лепешки, оставляя начинку немного открытой. Смазываем поверхность яичной смазкой и ставим в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку.

Выпекают кулебяки 10 – 13 мин при температуре 230 – 250⁰ С.

Требования к качеству: форма не расплывчатая, края глянцевые от золотисто-желтой до коричневой окраски. Мякиш мягкий, пористый, хорошо пропечен.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 4.

Приготовленное хлебобулочное изделие: пирожок с рисом и яйцом.

Технологический процесс.

Пирожки изготавливают из дрожжевого опарного теста. Готовое тесто делят на куски весом по 58 г и округляют. После расстойки шарики, при помощи скалки, раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут по 25 г фарша (вареное яйцо мелко нарезать и соединить с отварным рисом, перемешать) Края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром противень, смазываем поверхность яичной смазкой, и ставим в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку.

Выпекают пирожки 7 – 8 мин при температуре 230 – 240⁰ С.

Требования к качеству: пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая; консистенция фарша соответствует требованиям.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 5.

Приготовленное хлебобулочное изделие: Сдоба «Обыкновенная».

Технологический процесс.

Тесто готовят опарным способом и разделяют в виде плюшек. одинарных или двойных. Делят тесто на куски весом по 57 г, округляют. После предварительной расстойки, при помощи скалки, раскатать в продолговатую лепешку. смазывают маслом и завертывают в рулет. Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два разреза. Изделия укладывают на смазанный жиром противень, подрезанные части рулетика развернуть в разные стороны, так, чтобы они образовали красивый узор. Смазывают поверхность яичной смазкой и посыпают сахаром. Поставить в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку.

Выпекают 9 – 13 мин при температуре 230 – 260⁰ С.

Требования к качеству: на поверхности рельефно выступает рисунок; изделия равномерно пропечены, но не высушены.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 6.

Приготовленное хлебобулочное изделие: Расстегай с капустой.

Технологический процесс.

Дрожжевое опарное тесто делят на кусочки по 45 г, округлить. После предварительной расстойки, при помощи скалки, раскатать из них круглые лепешки. На середину лепешки положить фарш (нарезать капусту, на сковороде с добавлением масла пожарить ее).

Соединить края лепешки так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Уложить на противень, смазанный жиром, смазать яичной смазкой и поставить в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку.

Выпекать при температуре 230 – 240⁰ С.

Требования к качеству: расстегаи имеют блестящую светло-коричневую поверхность. Форма лодочки, середина открыта, хорошо виден фарш. Мякиш хорошо пропечен, пышный.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 7.

Приготовленное хлебобулочное изделие: Плетёнка.

Технологический процесс.

Дрожжевое тесто, приготовленного безопасным способом, делят на куски заданной массы. Кусок теста разделяют на 3, 4, 5 частей и раскатывают их в жгуты, одинаковые по толщине и длине. После предварительной расстойки, на подпыленной мукой разделочной доске формуют Плетенку (жгуты переплетаем между собой, «плетем косичку»). При помощи скребка перекладываем на подготовленный противень (смазанный жиром). Смазывают поверхность яичной смазкой (можно посыпать кунжутом, маком, сахаром, орехами) и ставят в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку.

Выпекать при температуре 230 – 240⁰ С.

Требования к качеству: на поверхности, светло-коричневого цвета, рельефно выступает рисунок; изделия равномерно пропечены, мякиш мягкий, пористый.

Эталонный результат выполнения варианта задания № 8.

Приготовленное хлебобулочное изделие: сдоба Выборгская «Колосок».

Технологический процесс.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопасным способом. Делят тесто на куски весом по 57 г, округляют. После предварительной расстойки, при помощи скалки, раскатать в продолговатую лепешку, смазывают маслом и завертывают в рулет. При помощи ножа, под углом 45⁰, делаем разрезы, оставляя не разрезанным 1 см. Изделия укладывают на смазанный жиром противень, подрезанные части рулетика развернуть в разные стороны, так, чтобы они образовали красивый узор. Смазывают поверхность яичной смазкой и посыпают сахаром. Поставить в теплое место (расстойный шкаф) на окончательную расстойку.

Выпекают 9 – 13 мин при температуре 230 – 240⁰ С.

Требования к качеству: на поверхности рельефно выступает рисунок; изделия равномерно пропечены, но не высушены.

Критерии оценки.

Оценка «5 (отлично)»: от 90 % – до 100 % включительно результативности выполнения наряд-задания (правильных действий, операций, соблюдение регламентированного времени выполнения (скорость), точность и качество выполненной работы).

Оценка «4 (хорошо)»: от 70 % – до 90 % результативности выполнения наряд-задания.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: от 50 % – до 70 % результативности выполнения наряд-задания.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: менее 50 % результативности выполнения наряд-задания.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

Форма наряд-задания на выполнение практической
квалификационной работы в рамках квалификационного экзамена
во время итоговой аттестации
по адаптированной образовательной программе

Наименование учредителя профессиональной образовательной организации
Полное и сокращенное название образовательной организации

НАРЯД-ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

в рамках итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена
по адаптированной основной программе профессионального обучения –

(указывается конкретный вид основной программы профессионального обучения,
адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья)

по профессии рабочего / должности служащего

(указывается то, что необходимо)

(фиксируется код (при наличии) и наименование профессии рабочего, должности служащего)

Фамилия, имя, отчество обучающегося: _____

Учебная группа № _____

Вид профессиональной деятельности: _____

№ п/п	Виды работ к выполнению	Сложность работ (уровень квалификации)	Единица измерения	Норма времени на единицу	Всего задано единиц	Время выполнения работ				Процент выполнения работ по факту	Оценка за выполнение практической квалификационной работы	Подписи членов аттестационной комиссии
						количество времени всего, необходимого на выполнение работ	начало выполнения работ	окончание выполнения работ	количество фактически затраченного времени на выполнение работ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Дата выполнения наряд-задания: «_____» _____ 20____ года.

Председатель аттестационной комиссии: _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Представитель от работодателя: _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Наряд-задание принял: _____ / _____
(подпись обучающегося) (расшифровка подписи)

«_____» _____ 20____ года в _____ часов _____ минут.

**Приложение 15. Рабочая программа
воспитания**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии рабочего
164072 Пекарь**

для очной формы обучения

Рабочая программа воспитания разработана на основе всех компонентов адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 164072 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), подготовленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования), как комплекса учебно-методической документации, с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914н, и раздела «Хлебопекарно-макаронное производство» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05 марта 2004 года № 30.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Целевой

- 1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся
- 1.2. Направления воспитания
- 1.3. Целевые ориентиры воспитания

Раздел 2. Содержательный

- 1.1. Уклад профессиональной образовательной организации, реализующей адаптированные основные программы профессионального обучения
- 1.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Раздел 3. Организационный

- 3.1. Кадровое обеспечение
- 3.2. Нормативно-методическое обеспечение
- 3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья
- 3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся
- 3.5. Анализ воспитательного процесса

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся.

Цель воспитания (идеальная) в профессиональной образовательной организации: продолжить работу по формированию разносторонней гармонически развитой личности.

Цель воспитания обучающихся – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение обучающимися социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания.

рабочая программа воспитания реализуется в единстве и тесной взаимосвязи учебной и воспитательной деятельности, внеурочной деятельности обучающихся.

Построение воспитательной работы осуществляется по следующим направлениям воспитания:

- 1) гражданское воспитание – формирование у обучающихся российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- 2) патриотическое воспитание – формирование у обучающихся чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- 3) духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

4) эстетическое воспитание – формирование у обучающихся эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение их к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

5) физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование у обучающихся осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

6) профессионально-трудовое воспитание – формирование у обучающихся позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

7) экологическое воспитание – формирование у обучающихся потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

8) ценности научного познания – воспитание у обучающихся стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учетом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания.

В ходе реализации адаптированной образовательной программы осуществляется организация воспитательной работы (воспитания), направленной на достижение в рамках соответствующих направлений воспитания целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ с нарушением интеллекта, значимых для профессии рабочего 16472 Пекарь:

обучающийся,

1) в рамках гражданского воспитания:

- осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;

- сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;

- проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду;

- ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан;

- осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности;

- обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах);

- понимающий профессиональное значение осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;

- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни;

2) в рамках патриотического воспитания:

- осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;

- сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность;

- проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам;

- проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности;

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, профессионально совершенствующийся, положительно презентующий осваиваемую профессию рабочего профессионального обучения;

3) в рамках духовно-нравственного воспитания:

- проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;

- проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;

- понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности;

- обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России;

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

4) в рамках эстетического воспитания:

- выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия;

- проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;

- проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;

- ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды;

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего;

- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

5) в рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;

- соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;

- выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию;

- проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;

- демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей;

- демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;

- использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;

б) в рамках профессионально-трудового воспитания:

- понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны;

- участвующий в социально-значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности;

- выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности;

- понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;

- ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества;

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе;

- применяющий знания о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой;

- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

- обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего;

- обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;

7) в рамках экологического воспитания:

- демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде;

- выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды;

- применяющий знания из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве;

- имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего;

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;

- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

8) в рамках ценностей научного познания:

- деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения;

- обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности;

- демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;

- умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

- использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

- развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности;

- обладающий опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего;

- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации, реализующей адаптированные основные программы профессионального обучения.

Профессиональная образовательная организация – современное многопрофильное профессиональное образовательное учреждение, реализующее образовательные программы среднего профессионального образования, основные программы профессионального обучения, дополнительного образования, а также адаптированные образовательные программы, имеющее методически целесообразно выстроенную систему воспитательной работы, хорошо вписанную в общую модель воспитательной системы образовательной организации.

Миссия профессиональной образовательной организации: содействие гражданам в получении профессионального образования с последующим успешным трудоустройством и закреплением на рабочих местах путем предоставления качественных образовательных услуг, содействия в поиске востребованной работы и профессиональной, производственной адаптации, таким образом и в таком объеме, которое соответствует высоким профессиональным, этическим требованиям, образовательным стандартам, запросам работодателей.

Цель профессиональной образовательной организации – подготовка конкурентоспособных специалистов, рабочих, служащих, гармонически разносторонне развитых, востребованных и мобильных на рынке труда на основании обеспечения единства интересов и потребностей работодателей, граждан, общества и государства.

Реализуется система проектного управления по всем направлениям деятельности учреждения: учебная, внеурочная, дополнительное образование, воспитательная, методическая, административно-хозяйственная.

Для образовательной организации характерна практико-ориентированность обучения и воспитания, построение реализации образовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, сетевой формы их реализации.

Проводится организация системы работы по обновлению материально-технической базы профессиональной образовательной организации в рамках повышения конкурентоспособности среднего профессионального образования и профессионального обучения.

Обеспечивается организация образовательной деятельности для детей-инвалидов, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инклюзивного образования.

Система воспитательной работы образовательной организации построена на основе творческого переосмысления концепции базовой культуры личности (концепции «Педагогическая поддержка ребенка и процесса его развития») О.С. Газмана и традиционной концепции воспитания по основным направлениям воспитательной работы И.С. Марьенко.

Воспитательная работа с обучающимися, в том числе с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, и иными участниками образовательных отношений в профессиональной образовательной организации построена в гуманистической парадигме.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с рабочими программами воспитания и календарными планами воспитательной работы, которые являются неотъемлемой частью образовательных программ среднего профессионального

образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программ подготовки специалистов среднего звена, а также основных программ профессионального обучения, в том числе адаптированных образовательных программ.

Воспитание в широком смысле понимается как педагогическое управление процессом развития личности, а профессиональное воспитание применительно к основным программам профессионального обучения – как целенаправленный, планомерный процесс достижения обучающимися, в том числе обучающимися с ОВЗ, целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) в рамках реализации рабочей программы воспитания основной программы профессионального обучения, в том числе адаптированной образовательной программы.

Своеобразие воспитательного процесса (признаки воспитания).

1. Воспитательный процесс – это процесс двусторонний, то есть в нем участвует две стороны: педагогические работники (иные работники профессиональной образовательной организации, родители (законные представители) обучающихся) и обучающиеся.

2. Это процесс длительный и непрерывный.

3. Целенаправленный процесс.

4. Многофакторный процесс: на обучающихся оказывает влияние все – среда, наследственность и т.д.

5. Комплексный процесс. Комплексность в данном контексте означает единство цели, задач, содержания, методов, форм, средств воспитания, подчиненное идее разностороннего гармонического развития личности, формирования у нее целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания). Личность человека формируется в целом. Достижение целевых ориентиров результатов воспитания идет не поочередно, а в комплексе, сразу.

6. Вариативность (неодинаковость, неоднозначность) и неопределенность результатов воспитания, так как здесь сказывается индивидуальность обучающихся.

7. Воспитание сопровождается самовоспитанием.

Обучающийся, в том числе обучающийся с ОВЗ и инвалидностью, рассматривается как субъект процесса воспитания.

В целом процесс воспитания включает в себя систему взаимосвязанных этапов (цикл).

1. Диагностика (изучение) воспитанности обучающихся, уровня развития коллектива.

2. Проектирование, планирование воспитательной деятельности (определение цели и задач воспитания, разработка содержания, методов, форм и средств воспитания).

3. Организация педагогического взаимодействия (реализация планов).

4. Проверка, оценка и анализ результатов.

Воспитание рассматривается как непрерывный процесс смены циклов воспитания, включающих в себя приведенные выше этапы профессиональной педагогической работы.

В ходе воспитательной работы в профессиональной образовательной организации реализуются следующие группы принципов воспитания.

1 группа принципов воспитания: содержательно-целевые принципы /или ценностно-содержательные/ (определяют требования в основном к назначению и содержанию воспитания, общие подходы к нему) – 1) принцип гуманистической направленности воспитания на развитие личности; 2) принцип направленности воспитания на освоение обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания; 3) принцип связи воспитания с жизнью и производственным трудом.

2 группа принципов воспитательной работы: собственно педагогические принципы /или методические, технологические/ (определяют требования к методам воспитания, технологии и технике педагогического взаимодействия в воспитательной работе) – 1) принцип воспитания в деятельности; 2) принцип воспитания с опорой на активность личности; 3) принцип воспитания в коллективе и через коллектив; 4) принцип сочетания педагогического руководства с инициативой и самостоятельностью воспитуемых; 5) принцип

уважения к воспитуемому в сочетании с требовательностью к нему; б) принцип воспитания с опорой на положительные качества человека.

3 группа принципов организации воспитательной деятельности: социопсихологические принципы (определяют некоторые социальные и психологические условия, которые обеспечивают процесс воспитания и без которых он будет малоэффективным) – 1) принцип учета возрастных и индивидуальных особенностей личности; 2) принцип единства требований (профессиональной образовательной организации, семьи и общественности).

Воспитание в профессиональной образовательной организации осуществляется и в процессе проведения учебных занятий, организации практики, самостоятельной работы обучающихся, промежуточной и итоговой аттестации, и в ходе реализации внеурочной деятельности обучающихся (внутригрупповых и общих для всей образовательной организации воспитательных занятий, работы кружков, секций и иных форм дополнительного образования), а также в процессе построения самоуправления обучающихся, профориентационной работы, в ходе работы с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе с ОВЗ и инвалидностью.

В профессиональной образовательной организации устойчиво функционирует волонтерское движение в виде волонтерского объединения, обучающиеся образовательной организации являются членами детско-юношеских общественных организаций: на базе организации создано первичное отделение Общероссийского общественного-государственного движения детей и молодежи «Движение первых» (РДДМ), создан студенческий клуб Общероссийской общественной организации Российского Союза Молодежи (клуб РСМ).

Важным элементом системы воспитательной работы является самоуправление обучающихся.

Организационная структура воспитательной работы: штаб воспитательной работы (совет организаторов воспитательной деятельности); классные часы; совет обучающихся; совет профилактики; общие для всей образовательной организации родительские собрания; родительские собрания в учебных группах; собрания обучающихся по курсам; собрания обучающихся по учебным группам; собрания с обучающимися, проживающими в общежитии; общие мероприятия профессиональной образовательной организации; внутригрупповые мероприятия; групповые вечера и др.

В профессиональной образовательной организации организована работа службы психолого-педагогического сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ (социально-психологической службы), осуществляет деятельность психолого-педагогический консилиум.

В качестве форм дополнительного образования в учреждении выступают молодежный медиацентр; творческая группа (вокальная); спортивные секции по волейболу, баскетболу, мини-футболу, настольному теннису, легкой атлетике; кружок по начальной военной подготовке (НВП), в том числе по стрельбе из пневматического оружия в тире и стрельбе из лазерной винтовки в лазерном тире; танцевальный кружок; кружок художественно-эстетической направленности.

Значимым педагогическим средством в воспитательной работе учреждения является музей истории образовательной организации и библиотека, доступная для лиц с ОВЗ и инвалидностью.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Практическая реализация цели и задач воспитания обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) осуществляется в рамках модулей воспитания (воспитательной работы) профессиональной образовательной организации.

1. Модуль «Образовательная деятельность».

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на учебных занятиях объектов, явлений, событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация учебных занятий в рамках внеурочной деятельности, дополнительного образования исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий, экспедиций и т.д.

В рамках данного воспитательного модуля следует выделить следующие частные модули (подмодули).

1.1. Модуль «Учебные занятия».

Осуществляется решение задач воспитания в ходе уроков, лекций, семинаров, практических занятий, лабораторных занятий, консультаций.

1.2. Модуль «Практика».

Решение воспитательных задач происходит в процессе реализации учебной практики и производственной практики по адаптированной образовательной программе.

1.3. Модуль «Самостоятельная работа обучающихся».

Решение задач воспитания происходит в процессе выполнения обучающимися с ОВЗ самостоятельной работы по разным элементам учебного плана.

1.4. Модуль «Промежуточная аттестация».

Осуществляется решение задач воспитания в ходе подготовки к участию и участию обучающихся в сдаче зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

1.5. Модуль «Итоговая аттестация».

Решение воспитательных задач происходит в процессе подготовки и сдачи обучающимися с ОВЗ квалификационного экзамена.

1.6. Модуль «Дополнительное образование».

Воспитательные задачи реализуются в ходе участия обучающихся с ОВЗ и инвалидностью в работе кружков, секций, клубов и иных творческих объединений обучающихся – форм дополнительного образования.

2. Модуль «Кураторство».

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований с обучающимися и др.;
- работу с обучающимися, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права и др.

3. Модуль «Наставничество».

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории обучающимся;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

4. Модуль «Основные воспитательные мероприятия».

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение общих для всей профессиональной образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнеров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т.д.).

5. Модуль «Организация предметно-пространственной среды».

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- размещение карт России, регионов, муниципальных образований с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т.п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

6. Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)».

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации обучающихся;

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

7. Модуль «Самоуправление».

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся, в том числе с ОВЗ, в профессиональной образовательной организации предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности.

8. Модуль «Профилактика и безопасность».

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т.д.);

- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;

- организацию психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

9. Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей».

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства профессиональной образовательной организацией, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнеров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с соглашениями (договорами) о сотрудничестве, в проведении отдельных мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т.п.);

- участие представителей организаций-партнеров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнеров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности, практик;

- проведение открытых дискуссионных площадок, куда приглашаются представители организаций-партнеров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни профессиональной образовательной организации, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнерами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т.д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

10. Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в том числе международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углубленные представления о выбранной специальности и условиях работы;

- организацию мероприятий, посвященных истории организаций / предприятий партнеров, встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приемов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учетом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

В рамках данного воспитательного модуля следует выделить следующие частные модули (подмодули).

10.1. Модуль «Профориентационная работа».

Достижение задач воспитания происходит в процессе осуществления любых форм профориентационной работы с обучающимися, таких как индивидуальные и групповые беседы, встречи с работодателями и др.

10.2. Модуль «Содействие трудоустройству».

Достижение задач воспитания осуществляется в процессе помощи обучающимся с ОВЗ в подборе подходящей работы и содействии в последующем трудоустройстве.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение.

Организаторами воспитательной деятельности в условиях инклюзивного образования в профессиональной образовательной организации являются заместитель директора по учебно-воспитательной работе, начальник отдела по обучению, воспитанию и социализации обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (при наличии), социальный педагог, педагог-психолог, тьютор, руководители учебных групп, мастера производственного обучения, преподаватели и иные работники профессиональной образовательной организации, осуществляющие мероприятия по воспитанию обучающихся, их социальной и психологической адаптации.

Построение воспитательной работы с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью в условиях инклюзивной среды работники профессиональной образовательной организации осуществляют, исходя из своих должностных обязанностей, регламентированных соответствующим должностными инструкциями; в своей деятельности руководствуются локальными актами профессиональной образовательной организации по вопросам построения учебно-воспитательного процесса с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью.

К реализации мероприятий в области воспитания при необходимости привлекаются специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, сурдопедагоги, тифлопедагоги; сурдопереводчики, тифлосурдопереводчики (переводчики русского жестового языка), ассистенты (помощники) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ОВЗ разных нозологических групп.

Организация воспитательной деятельности в условиях инклюзивного образования осуществляется при тесном взаимодействии организаторов воспитательной деятельности с заинтересованными социальными партнерами (образовательными организациями разных уровней образования, общественными организациями инвалидов, социально-ориентированными некоммерческими организациями, работодателями, службами занятости населения, музеями, театрами, центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи и иными заинтересованными организациями и предприятиями).

Работники, в том числе педагогические, участвующие в реализации рабочей программы воспитания в профессиональной образовательной организации должны быть ознакомлены с психофизиологическими особенностями обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность) разных нозологических групп и учитывать их при организации воспитательного процесса, должны владеть педагогическими технологиями осуществления построения воспитательной работы (педагогического взаимодействия) с лицами с ОВЗ.

Работники профессиональной образовательной организации, взаимодействующие с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, проходят в установленном порядке инструктирование по вопросам обеспечения доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью объектов профессиональной образовательной организации и предоставляемых ею услуг.

Все педагогические работники – организаторы воспитательной деятельности осваивают дополнительные профессиональные программы – программы повышения квалификации с модулями, темами, вопросами в области воспитания, в том числе построения воспитательной работы с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью, не реже одного раза в три года, в том числе (при необходимости) в форме стажировки.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение.

Основные законодательные, нормативно-правовые и методические документы в области воспитания:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последующей редакции Федеральных законов);
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2026 года»;
- Жуков, Г. Н. Общая и профессиональная педагогика: учебник / Г. Н. Жуков, П. Г. Матросов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2017. – 425 с.
- Общая и профессиональная педагогика: учеб. пособие / авт. – сост. Г. Д. Бухарова, Л. Н. Мазаева, М. В. Полякова. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф. – пед. ун-та, 2003. – 297 с.
- Общая и профессиональная педагогика: учебное пособие для студентов педагогических вузов / под ред. В. Д. Симоненко. – Москва: Вентана-Граф, 2006. – 368 с.
- Сластенин, В. А. Педагогика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. А. Сластенин, И. Ф. Исаев, Е. Н. Шиянов. – 7-е изд., стереотип. – Москва: Академия, 2015. – 496 с.
- Сковородкина, И.З. Педагогика [Электронный ресурс]: электронный учебно-методический комплекс для студ. проф. образовательных организаций / И.З. Сковородкина, С.А. Герасимов. – Электрон. текстовые и графич. дан. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – Режим доступа: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/831831/>, свободный.
- Сковородкина, И.З. Педагогика: учебник / И.З. Сковородкина, С.А. Герасимов. – 4-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 640 с.
- Сковородкина, И.З. Общая и профессиональная педагогика: учебник / И.З. Сковородкина, С.А. Герасимов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2026. – 656 с. – (Среднее профессиональное образование).
- Закон Архангельской области от 02 июля 2013 года № 712-41-ОЗ (в последующей редакции областных законов) «Об образовании в Архангельской области»;
- иная нормативно-правовая документация в области воспитания в условиях профессиональной образовательной организации, организации воспитательной деятельности по адаптированным основным программам профессионального обучения;
- Устав профессиональной образовательной организации;
- программа развития профессиональной образовательной организации;
- локальные акты профессиональной образовательной организации, регламентирующие проектирование, планирование, организацию и осуществление воспитательной деятельности, взаимодействие участников образовательных отношений профессиональной образовательной организации, в том числе построение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ; локальные акты об утверждении рабочих программ воспитания и календарных планов воспитательной работы, локальный акт об утверждении плана работы профессиональной образовательной организации на учебный год, включая раздел по воспитанию, локальные акты об утверждении плана профориентационной работы учреждения и плана содействия трудоустройству выпускников профессиональной образовательной организации и др.

Иное законодательное, нормативно-правовое и методическое обеспечение реализации рабочей программы воспитания представлено в пункте 1.1 «Нормативно-правовые основы разработки адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Требования к особенностям (условиям) работы с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ (учебно-методическое и информационное обеспечение, материально-техническое

обеспечение), в том числе дифференцированно к разным нозологическим группам, раскрыты в пятом разделе «Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» АОП ПО.

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.

Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся в профессиональной образовательной организации представлена в Положении о _____, утвержденным приказом профессиональной образовательной организации от «___» _____ 20__ года № _____, раздел _____.

3.5. Анализ воспитательного процесса.

Анализ построения воспитательной деятельности, организуемой в профессиональной образовательной организации в контексте реализации настоящей адаптированной образовательной программы, осуществляется по выбранным самой образовательной организацией направлениям и проводится с целью выявления, прежде всего, достижения обучающимися с ОВЗ запланированных результатов воспитания (целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)), а также определения основных проблем организации воспитательной деятельности и последующего их решения.

Анализ осуществляется в процессе и по итогам реализации адаптированной основной программы профессионального обучения теми работниками профессиональной образовательной организации, которые участвовали в осуществлении адаптированной образовательной программы, и иными привлекаемыми к этой деятельности работниками образовательной организации (при необходимости).

Принципами, на основе которых осуществляется анализ воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к обучающимся, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;
- принцип последовательности и комплексности (системности) анализа;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с обучающимися деятельности;
- принцип защиты персональных данных.

Основными направлениями анализа организуемого в профессиональной образовательной организации воспитания в рамках реализации адаптированной образовательной программы:

- анализ хода организации воспитательной деятельности по каждому воспитательному модулю в отдельности (количественные и качественные показатели);
- анализ итогов воспитания (результатов воспитания) в рамках каждого модуля воспитательной работы (количественные и качественные показатели);
- комплексный самоанализ достижения цели и задач воспитания;
- определение мероприятий по совершенствованию воспитания в рамках реализации адаптированной образовательной программы.

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, реализация метода анализа продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики. Диагностические процедуры

осуществляются с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями органов самоуправления обучающихся.

вопросы для анализа воспитания, как: 1) что получилось; почему?; что не получилось; почему?; что предлагаем на будущее?

Для оценки достижения цели воспитания и реализации задач воспитательной работы в рамках разных элементов адаптированной основной программы профессионального обучения и адаптированной образовательной программы в целом (во время итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена) используются следующие основные показатели оценки результатов – достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Основные показатели оценки
достижения целевых ориентиров воспитания
(целевых ориентиров результатов воспитания) обучающимися с ОВЗ**

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
обучающийся, 1) в рамках гражданского воспитания:		
осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	сознательное проявление российской гражданской принадлежности (идентичности) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе
сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация своего осознанного единства с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, проявление ответственности за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация гражданско-патриотической позиции, готовности к защите Родины, выражение способности аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду
ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление ориентации на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, соблюдения прав и свобод сограждан
осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознанно и деятельно выраженного неприятия любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности
обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах);	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация опыта гражданской социально значимой деятельности (в самоуправлении обучающихся, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
понимающий профессиональное значение осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение понимания профессионального значения осваиваемой профессии рабочего для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	осознанное проявление гражданской активности в социальной и экономической жизни
2) в рамках патриотического воспитания:		
осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознания своей национальной, этнической принадлежности, выражение приверженности к родной культуре, любви к своему народу
сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление осознанной причастности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийской идентичности
проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация деятельного ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом,	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование,	выражение уважения к соотечественникам, проживающим за

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности;	тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	рубежом, демонстрация поддержания их прав, защиты их интересов в сохранении общероссийской идентичности
осознанно проявляющий равнодушие к выбранной профессиональной деятельности, профессионально совершенствующийся, положительно презентующий осваиваемую профессию рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление равнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности, демонстрация профессионального самосовершенствования, положительной презентации осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения
3) в рамках духовно-нравственного воспитания:		
проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения
проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация уважения к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
		конституционных прав и свобод всех граждан
понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация деятельного понимания ценности межнационального, межрелигиозного согласия, проявление способности вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение ориентированности на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности
обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения, знание и соблюдение правил и норм профессиональной этики
4) в рамках эстетического воспитания:		

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация понимания ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия
проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение восприимчивости к разным видам искусства, понимания эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, проявление умения критически оценивать это влияние
проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значения нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве
ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация ориентированности на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре осваиваемой профессии рабочего

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление применения возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
5) в рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:		
понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация осознания и применения в практической деятельности понимания ценности жизни, здоровья и безопасности, значения личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей
соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	соблюдение правил личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде
выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация на практике установки на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремления к физическому совершенствованию
проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных	педагогическое наблюдение, беседа,	выражение сознательного и обоснованного

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья;	анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, выражение понимания их вреда для физического и психического здоровья
демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей
демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление демонстрации и развития своей физической подготовки, необходимой для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), демонстрация умений эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	демонстрация применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
		поддержания необходимого уровня физической подготовленности
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения
6) в рамках профессионально-трудового воспитания:		
понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение понимания профессиональных идеалов и ценностей, проявление уважения к труду, результатам труда, к трудовым достижениям российского народа, трудовым и профессиональным достижениям своих земляков, их вкладу в развитие своего поселения, края, страны
участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация участия в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах практики, в своей местности
выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
		профессиональной деятельности
понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	демонстрация понимания специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, проявление готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление ориентированности на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация сформированных представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержание позитивного образа и престижа своей профессии в обществе
применяющий знания о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно-ценностной системой;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация использования знаний о нормах выбранной профессии рабочего профессионального обучения, всех ее требований и выражение готовности реально участвовать в профессиональной работе

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
		в соответствии с нормативно-ценностной системой
готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление готовности к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках осваиваемой профессии рабочего
обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках осваиваемой профессии рабочего профессионального обучения
7) в рамках экологического воспитания:		
демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация в поведении сформированности экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственности за действия в природной среде
выражающий деятельное неприятие действий, приносящих	педагогическое наблюдение, беседа,	проявление деятельного неприятия действий,

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды;	анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	приносящих вред природе, демонстрация содействия сохранению и защите окружающей среды
применяющий знания из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	проявление применения знаний из изучаемых учебных дисциплин, профессиональных модулей для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве
имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	выражение владения и развития опыта экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной профессии рабочего
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление ответственного подхода к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности
понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация понимания основ экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной,

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
1	2	3
		производственной среде и здоровью
8) в рамках ценностей научного познания:		
деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	проявление деятельного выражения познавательных интересов в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений, выбранной профессии рабочего профессионального обучения
обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация представлений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, проявление аргументированно выраженного понимания значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, специальные диагностические методики	проявление навыков критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование,	проявление применения современных средств поиска, анализа и

Наименования результатов воспитания – целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания)	Методы оценки достижения обучающимися целевых ориентиров результатов воспитания	Основные показатели оценки результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности
развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	демонстрация развития и применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
обладающий опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего;	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся	демонстрация владения опытом участия в учебно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности выбранной профессии рабочего
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	педагогическое наблюдение, беседа, анкетирование, тестирование, анализ продуктов деятельности обучающихся, специальные диагностические методики	выражение проявления сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Элементы образовательной программы, в ходе реализации которых осуществляется достижение обучающимися с ОВЗ целевых ориентиров результатов воспитания, указаны в пункте 2.4 «Результаты реализации адаптированной основной программы профессионального обучения» АОП ПО.

Во время практической оценки сформированности у обучающихся (достижения ими) целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) по бинарной системе оценивания в соответствующем оценочном листе используется приведенная выше таблица, в которую добавляется четвертый обязательный к заполнению столбик «Показатель

выражен / не выражен». Форма оценки: заполнение оценочных листов. Метод оценки: экспертная оценка. Итог оценивания: «планируемые результаты воспитания освоены» / «планируемые результаты воспитания не освоены». Фиксация освоения обучающимся с ОВЗ запланированных результатов воспитания возможна, если не менее половины основных показателей оценки результатов выражены (50 % и более освоения).

В связи с тем, что в настоящей рабочей программе воспитания приведены результаты воспитания в рамках реализации АОП ПО и особенности их оценки, в примерных адаптированных программах учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, в программе адаптивной физической культуры воспитательные результаты не фиксируются. Также не указываются позиции по оценке результатов воспитания – достижения целевых ориентиров воспитания (целевых ориентиров результатов воспитания) обучающихся с ОВЗ в соответствующих примерных оценочных материалах.

Итогом анализа организуемой в профессиональной образовательной организации воспитательной работы также является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и соответствующие предложения по их решению.

**Приложение 16. Примерный календарный план
воспитательной работы**

**ПРИМЕРНЫЙ
КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего**

**по профессии
рабочего 16472
Пекарь**

для очной формы обучения

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Содержание примерного календарного плана воспитательной работы

1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящий примерный календарный план воспитательной работы составлен на основе рабочей программы воспитания адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего профессиональной образовательной организации по профессии рабочего 16472 Пекарь для очной формы обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – АОП ПО), разработанной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с нарушением интеллекта (нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования).

Цель и задачи воспитания, направления воспитательной работы, целевые ориентиры воспитания (целевые ориентиры результатов воспитания) в рамках реализации АОП ПО, уклад профессиональной образовательной организации, реализующей адаптированные основные программы профессионального обучения, воспитательные модули (виды, формы, содержание воспитательной деятельности), а также кадровое и нормативно-методическое обеспечение воспитательного процесса, требования к условиям работы с обучающимися с ОВЗ, система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся, особенности анализа воспитательного процесса раскрыты в рабочей программе воспитания АОП ПО.

Примерный календарный план воспитательной работы включает в себя примерный перечень воспитательных занятий (мероприятий, дел и др.) и иных форм работы, конкретизированных по времени проведения и ответственным за их исполнение по модулям воспитания, выделенным в рабочей программе воспитания АОП ПО.

Перечень модулей воспитательной работы, по которым составлен настоящий примерный календарный план: «Образовательная деятельность» (подмодули «Учебные занятия», «Практика», «Самостоятельная работа обучающихся», «Промежуточная аттестация», «Итоговая аттестация», «Дополнительное образование»), «Кураторство», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнерство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» (подмодули «Профориентационная работа», «Содействие трудоустройству»).

Данный примерный календарный план воспитательной работы носит унифицированный характер и практически осуществляется по мере реализации в конкретные временные рамки АОП ПО.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРИМЕРНОГО КАЛЕНДАРНОГО ПЛАНА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Календарный план воспитательной работы по модулю «Образовательная деятельность».

2.1.1. Календарный план воспитательной работы по модулю «Учебные занятия».

Регламентированные рабочей программой воспитания адаптированной образовательной программы воспитательные задачи решаются в рамках реализации календарного учебного графика адаптированной образовательной программы и расписания организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Виды (формы) и сроки реализации учебных занятий с воспитательными задачами, ответственные за исполнение работники профессиональной

образовательной организации представлены в расписании организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ.

2.1.2. Календарный план воспитательной работы по модулю «Практика».

Воспитательные задачи достигаются во время реализации учебной практики и производственной практики согласно календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации практик и ответственные педагогические работники указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ.

2.1.3. Календарный план воспитательной работы по модулю «Самостоятельная работа обучающихся».

Определенные в рабочей программе воспитания адаптированной образовательной программы воспитательные задачи решаются в рамках выполнения обучающимися с ОВЗ самостоятельной работы по разным элементам учебного плана адаптированной образовательной программы согласно календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации и ответственные педагогические работники за организацию самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ, в рамках которой достигаются задачи воспитательной работы, указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся.

2.1.4. Календарный план воспитательной работы по модулю «Промежуточная аттестация».

По данному модулю воспитания воспитательные задачи достигаются в контексте промежуточной аттестации по элементам учебного плана адаптированной образовательной программы по календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации и ответственные педагогические работники за организацию промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ в разных формах указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ.

2.1.5. Календарный план воспитательной работы по модулю «Итоговая аттестация».

Воспитательные задачи в рамках модуля «Итоговая аттестация» решаются во время проведения квалификационного экзамена согласно календарному учебному графику адаптированной образовательной программы и расписанию организации образовательной деятельности обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе. Сроки реализации и ответственные работники за организацию итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ указаны в расписании организации образовательной деятельности обучающихся.

2.1.6. Календарный план воспитательной работы по модулю «Дополнительное образование».

Занятия, проводимые в рамках настоящего модуля и направленные в том числе на решение воспитательных задач согласно рабочей программе воспитания адаптированной

образовательной программы, осуществляются по планам работы кружков, секций и иных творческих объединений в профессиональной образовательной организации. Сроки реализации занятий и ответственные работники указаны в планах работы (расписаниях занятий) разных форм дополнительного образования в образовательной организации, в которых участвуют обучающиеся по данной адаптированной образовательной программе.

2.2. Календарный план воспитательной работы по модулю «Кураторство».

Календарный план воспитательной работы по данному модулю совпадает с планом воспитательной работы в конкретной учебной группе на регламентированный временной период. Сроки реализации воспитательных занятий их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в плане воспитательной работы учебной группы.

2.3. Календарный план воспитательной работы по модулю «Наставничество».

Календарный план воспитательной деятельности по настоящему модулю входит в содержание плана воспитательной работы в конкретной учебной группе на регламентированный временной период. Сроки реализации воспитательных мероприятий их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в плане воспитательной работы учебной группы.

2.4. Календарный план воспитательной работы по модулю «Основные воспитательные мероприятия».

Календарный план воспитательной работы по модулю «Основные воспитательные мероприятия» совпадает с соответствующей по времени частью общего плана воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год и координационным планом общих воспитательных мероприятий для обучающихся, осваивающих адаптированные основные программы профессионального обучения в профессиональной образовательной организации. Сроки реализации воспитательных занятий их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в указанных выше планах воспитательной работы образовательной организации на определенный период времени.

2.5. Календарный план воспитательной работы по модулю «Организация предметно-пространственной среды».

Мероприятия, проводимые в рамках настоящего модуля и направленные на решение воспитательных задач согласно рабочей программе воспитания адаптированной образовательной программы, осуществляются по общему плану воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год, координационному плану общих воспитательных мероприятий для обучающихся, осваивающих адаптированные основные программы профессионального обучения в образовательной организации, а также планам воспитательной работы в учебных группах профессиональной образовательной организации. Сроки реализации мероприятий и ответственные работники указаны в зафиксированных выше планах воспитательной работы.

2.6. Календарный план воспитательной работы по модулю «Взаимодействие с родителями (законными представителями)».

Данный календарный план воспитательной работы реализуется согласно плану воспитательной работы в конкретной учебной группе по направлению «Работа с родителями

(законными представителями) обучающихся» на регламентированный временной период. Сроки реализации мероприятий с родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ, их формы и темы, ответственные за их осуществление лица представлены в плане воспитательной работы в учебной группе.

2.7. Календарный план воспитательной работы по модулю «Самоуправление».

Занятия с воспитательным потенциалом в рамках данного модуля осуществляются согласно плану работы органов самоуправления обучающихся в профессиональной образовательной организации, являющимся составной частью общего плана воспитательной работы образовательной организации. Сроки реализации занятий и ответственные за исполнение указаны в этом же плане работы.

2.8. Календарный план воспитательной работы по модулю «Профилактика и безопасность».

Мероприятия, проводимые в рамках данного воспитательного модуля и направленные на решение воспитательных задач согласно рабочей программе воспитания адаптированной образовательной программы, осуществляются по общему плану воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год и планам воспитательной работы в учебных группах образовательной организации. Сроки реализации мероприятий и ответственные работники указаны в общем плане воспитательной деятельности образовательной организации и внутригрупповых планах воспитательной работы.

2.9. Календарный план воспитательной работы по модулю «Социальное партнерство и участие работодателей».

Данный календарный план воспитательной работы входит в содержание общего плана воспитательной работы в профессиональной образовательной организации на конкретный учебный год и отражается в планах воспитательной работы в учебных группах образовательной организации. Сроки реализации мероприятий и ответственные работники указаны в общем плане воспитательной деятельности профессиональной образовательной организации и внутригрупповых планах воспитательной работы образовательной организации.

2.10. Календарный план воспитательной работы по модулю «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

2.10.1. Календарный план воспитательной работы по модулю «Профориентационная работа».

Календарный план воспитательной работы по модулю «Профориентационная работа» осуществляется согласно плану профориентационной работы в профессиональной образовательной организации и планам воспитательной работы в учебных группах, в которых обозначены конкретные сроки реализации профориентационных мероприятий и ответственные за их проведение лица.

2.10.2. Календарный план воспитательной работы по модулю «Содействие трудоустройству».

Календарный план воспитательной работы по воспитательному модулю «Содействие трудоустройству» осуществляется согласно плану содействия трудоустройству выпускников профессиональной образовательной организации и планам воспитательной работы в учебных группах, в которых обозначены конкретные сроки реализации мероприятий по содействию трудоустройству выпускников с ОВЗ и инвалидностью и ответственные за их проведение лица.