Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение

«Международный колледж сервиса»

**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Профессия 19.01.04 Пекарь**

**(срок освоения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования)**

**Общие положения**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь предполагает освоение обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) с присвоением квалификации пекарь, пекарь-мастер, дрожжевод, тестовод, машинист тесторазделочных машин, формовщик теста, кондитер. Срок обучения на базе основного общего образования 2 года 10 мес. Аннотации размещены согласно циклам учебных дисциплин и профессиональных модулей.

**ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины**

***Базовые учебные дисциплины***

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 Математика

ОУД.05 История

ОУД.06 Физическая культура

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.08 Астрономия

ОУД.09 Родная литература

***Профильные учебные дисциплины***

ОУД.10 Информатика

ОУД.11 Химия

ОУД.12 Биология

**Оп.00 Общепрофессиональный цикл дисциплин**

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

ОП.04 Психология

ОП.05 Дизайн

ОП.06 Татарский язык в профессиональной деятельности

ОП.07 Семьеведение

**П.00 Профессиональный цикл**

**ПМ.00 Профессиональные модули**

**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**

МДК.01.01 Технология производства дрожжей

**ПМ.02 Приготовление теста**

МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

**ПМ.03 Разделка теста**

МДК.03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок

МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий

**ПМ.04 Термическая отработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий

МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

МДК.04.03 Инновационные технологии в пекарском производстве

**ПМ.05** **Укладка и упаковка готовой продукции**

МДК.05.01 Технология укладки и упаковки готовой продукции

ФК.00 Физическая культура/ Физическая культура адаптационная

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по изучению общеобразовательных дисциплин.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Русский язык» относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**Метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.

**Предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Русский язык», должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – литература, татарский язык, родная литература, история, обществознание.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

* 1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающихся: 270 ч;

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 180 ч, в том числе:

- теоретического обучения – 120;

- лаб. и практических занятий – 60;

-самостоятельная работа обучающихся - 90.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1**.Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по изучению общеобразовательных дисциплин.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Литература» относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

• сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

• сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

• толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

• эстетическое отношение к миру;

• совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

• использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**Метапредметных:**

• умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

•умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

• умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

• владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**Предметных:**

• сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

• сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

• владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

• владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

• владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

• знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

• сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

• способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

• владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

• сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Литература», должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Реализация содержания учебной дисциплины «Литература» имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – русский язык, татарский язык, родная литература, история, обществознание.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 324 ч;

В том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 216ч;

- теоретического обучения – 156;

- практические занятия – 60;

- самостоятельные работы – 108;

- промежуточная аттестация в форме экзамена

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

# **1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**1.1. Область применения рабочей программ**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Профиль получаемого профессионального образования-естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

**Метапредметных:**

**-**умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

-владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

-умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

**Предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Иностранный язык», должен обладать **элементами общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплиной общепрофессионального цикла – Психология, общеобразовательного цикла - История, Русский язык, Математика

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная нагрузка – **324 часа**

Всего занятий – **216**

Самостоятельная учебная работа – **108**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.04 МАТЕМАТИКА**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины **Математика** может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по изучению общеобразовательных дисциплин.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных**:

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений;

**предметных:**

сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**1.4. Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Математика», должен обладать элементами общих компетенций,** **включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – астрономия, химия.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **432** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **288** часов;

самостоятельной работы обучающегося **144** часа.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.05 ИСТОРИЯ**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по изучению общеобразовательных дисциплин.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины и требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

- периодизацию всемирной и отечественной истории;

- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

- основные исторические термины и даты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

**-** для определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

**-** для использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

**-** для соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

**-** для осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД .05 История обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных*:**

− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

− становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• ***метапредметных*:**

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• ***предметных*:**

− сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

− владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

− сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

− владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

− сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.05 История обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного - Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, Литература.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 310 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 207 часов;

Самостоятельной работы обучающегося - 103 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессиям 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение следующих результатов:

**личностных:**

* сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обу­чению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, непри­ятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
* потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
* приобретение личного опыта творческого использования профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;
* формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе це­ленаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
* готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность к построению индивидуальной образовательной траектории са­мостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно­оздоровительной деятельностью;
* умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Ро­диной;
* готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

* способность использовать межпредметные понятия и универсальные учеб­ные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
* готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с ис­пользованием специальных средств и методов двигательной активности;
* освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (воз­растной и спортивной), экологии, ОБЖ;
* формирование навыков участия в различных видах соревновательной дея­тельности, моделирующих профессиональную подготовку;

**предметных:**

* умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельно­сти для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
* владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
* владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
* владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
* владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно­спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
* Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Основы безопасности жизнедеятельности», должен обладать элементами **общих компетенций**:

Таблица 1

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| --- | --- |
| ОК 03. | ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести  ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 07. | ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – психологии (воз­растной и спортивной), охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **378 часов**, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **252 часа**;

Самостоятельной работы обучающегося - **126** часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.07** **ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации для профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности относится к общеобразовательному циклу учебного плана по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

* ***личностных:***

Л1 – развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

Л2 – готовность к служению Отечеству, его защите;

Л3 – формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

Л4 – воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

Л5 – освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера

* ***межпредметных:***

М1 − овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;

М2 − анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

М3 – овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

М4 − формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

М5 − формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

М6 − формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

М7 − развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

М8 – формирование установки на здоровый образ жизни.

* ***предметных:***

П1 − сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

П2 − получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

П3 − сформированность представлений о необходимости отрицания, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

П4 − сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

П5 − освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

П6 − развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

П7 − получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы:

П8 – законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

П9 − освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

П10 − владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину Основы безопасности жизнедеятельности, должен обладать элементами общих и профессиональных компетенций (далее- ОК, ПК): ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами профессионального цикла – физическая культура, история, биология, обществознание.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов,

в том числе:

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 72 часов;

Лекций, уроков 60 часов;

Практических занятий 12 часов;

Самостоятельная работа - 36 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.08 АСТРОНОМИЯ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по изучению общеобразовательных дисциплин.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.08 Астрономия относится к общеобразовательному циклу. Оно охватывает широкий спектр вопросов о разнообразных свойствах объектов природы, которые можно рассматривать как единое целое. Астрономия - неотъемлемая составляющая культуры: определяя мировоззрение человека, оно проникает и в гуманитарную сферу, и в общественную жизнь.

Основу астрономии представляет физика - наука о природе, изучающая наиболее важные явления, законы и свойства материального мира. В физике устанавливаются универсальные законы, справедливость которых подтверждается не только в земных условиях и в околоземных пространствах, но и во всей Вселенной. В этом заключается один из существенных признаков физики как фундаментальной науки.

В целом учебная дисциплина ОУД 08 «Астрономия», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, позволяет сформировать у обучающихся целостную естественно-научную картину мира, пробудить у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины** **– требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Содержание программы ОУД.08 «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями астрономии, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

-воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений астрономии для развития цивилизации и повышения качества жизни;

- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 08 «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных*:**

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

− объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области астрономии, физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

− умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

− готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

***метапредметных*:**

− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

− применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

− умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

***предметных*:**

− сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области астрономии, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

− сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

− сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами астрономических наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

− владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

− сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

1.4. Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Астрономия», должен обладать элементами общих компетенций:

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

Реализация содержания учебной дисциплины «Астрономия» имеет межпредметные связи с дисциплинами: химия, экология.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.09 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19. 01.04 Пекарь по программе подготовки квалификационных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по изучению общеобразовательных дисциплин.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы с пояснениями:** общеобразовательный цикл.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

• сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

• сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

• толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

• эстетическое отношение к миру;

• совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

• использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**Метапредметных:**

• умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

•умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

• умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

• владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**Предметных:**

• сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

• сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

• владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

• владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

• владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

• знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

• сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

• способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

• владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

• сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Родная литература», должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

Реализация содержания учебной дисциплины «Родная литература» имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла– русский язык, татарский язык в профессиональной деятельности, история.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся **216 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **144 часа**;

лекций, уроков – 100 часов

практических занятий – 44 **часа;**

самостоятельная работа **– 72 часов.**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.10 ИНФОРМАТИКА**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих .

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение следующих результатов:

* **Личностных:**
* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

* умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**Метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;

- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения

и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.

**Предметных:**

* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Информатика», должен обладать элементами общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного, общепрофессионального цикла – математика, основы безопасности жизнедеятельности, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **270 часа**, в том числе:

Теоретическое обучение – **58 часов**

Практические занятия **122 часов**

Максимальная нагрузка – **270 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **90 часов**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.11 Химия**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.11 «Химия» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

− умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.

**Метапредметных:**

− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

**Предметных:**

− сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

− владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОУД 11 «Химия», должен обладать элементами общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами – биология, математика.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 284 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 189 часов:

- самостоятельной работы обучающегося 95 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.12 Биология**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.12 Биология обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

− способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

− обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

− способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами.

**Метапредметных:**

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

− повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

**Предметных:**

− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОУД 12 Биология должен обладать элементами общих компетенций (далее- ОК):

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами – химия, микробиология, математика, ОБЖ.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео- аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося – **108 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72** часа:

– теоретического обучения – **56** часов;

– лаб. и практических занятий – **16** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **36 часов;**

консультация – не предусмотрено;

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.01 Основы микробологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.04Пекарь.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» может быть использована для повышения квалификации по профессиям рабочих: 19.01.17 Повар-кондитер, 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий.

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

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

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

**–** основные группы микроорганизмов;

– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

– возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;

– правила личной гигиены работников пищевых производств;

– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.5 Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1.5.1 Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

1.5.2 Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

1.5.3 Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1.5.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.5.5 Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

Реализация содержания учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» имеет межпредметные связи с дисциплинами Химия, Биология, Безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32часа;

самостоятельной работы обучающегося – 13 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный .

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

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

Цель учебной дисциплины – сформировать представление о дизайне кондитерских и мучных изделий продукции массового производства и в праздничном исполнении. Ознакомление с приемами оформления кондитерских и мучных изделий, различными способами. Ознакомление с дизайном конкурсных работ пекарей. Развить творческие способности обучающихся.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

* принципы рыночной экономики;
* организационно-правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда;

уметь:

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности», должен обладать элементами общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью

тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых

заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим

расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 43 часов, в том числе:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося –16 часа;

- практическая работа обучающегося - 16 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 11 часов.

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

**1.1. Область применения программы**

1.1.1. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям/профессиям среднего профессионального образования. Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей и является частью обеспечения адаптации обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.1.2. Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нервно-психическими заболеваниями).

1.1.3. Программа адаптационной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального образования или профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ. Преподавание данного курса происходит с использованием адаптированной компьютерной техники.

1.1.4. Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний относится к общепрофессиональному циклу.

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

Целью дисциплины является формирование у обучающихся–инвалидов и лиц с ОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции, навыков самостоятельной работы.

*Задачи* дисциплины:

- дать обучающимся представление об основах и механизмах социальной адаптации;

- дать обучающимся представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов, основах гражданского, семейного, трудового законодательства, основных правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты, образования и занятости;

- научить обучающихся работать с нормативными правовыми документами;

- научить обучающихся защищать свои права в соответствии с законодательством в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

- научить обучающихся анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» обучающийся **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 заявления, обращения;

- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;

- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **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 инвалидов в области социальной защиты и образования;

- функции органов труда и занятости населения.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «ОП.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», должен обладать элементами общих компетенций (далее- ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**1.4.** **Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа предназначена для лиц с ОВЗ. Данная группа лиц характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

-низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

-неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

-память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;

-наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;

-несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;

-ограниченные представления об окружающем мире;

-отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью),

болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

-отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

1.5. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – охрана труда, безопасность жизнедеятельности, технология планирования карьеры, основы предпринимательской деятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка – **43 часа**, в том числе:

Всего занятий – **32 часа**, из них:

- теоретического обучения - 16 ч.

- лабораторно-практических занятий – 16 ч.

самостоятельной работы обучающегося – 11 ч.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации для профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03 Безопасность жизнедеятельности относится к Общеобразовательному циклу учебного плана специальности 19.01.04 Пекарь.

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

Цели курса – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

* разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
* прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
* принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
* выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
* своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

**знать:**

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.03 Безопасность жизнедеятельности, должен обладать элементами **общих и профессиональных компетенций (далее- ОК, ПК)**:

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать соответствующими профессиональными компетенциями (далее - ПК),

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами профессионального цикла – Физическая культура, охрана труда, техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 43, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 43 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов
* самостоятельная работа обучающихся – 11 часа;

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.04 Психология**

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ПСИХОЛОГИЯ**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология» может быть использована для повышения квалификации программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Психология» относится к общепрофессиональному циклу в учебном плане по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* использовать вербальные и невербальные средства общения в профессиональной деятельности;
* давать психологическую оценку личности;
* владеть способами бесконфликтного общения;
* формировать психологический климат в коллективе;
* применять приемы психологической саморегуляции.

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

* основные задачи и методы психологии;
* психические процессы и состояния;
* структуру личности;
* функции и средства общения;
* принципы эффективного общения;
* этапы профессиональной адаптации;
* принципы профилактики эмоционального "выгорания" специалиста;
* определение понятий "психогигиена", "психопрофилактика";

методы саморегуляции.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Психология», должен обладать элементами общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – семьеведение, безопасность жизнедеятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34**часов;

самостоятельной работы обучающегося **14** часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.05 Дизайн**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ДИЗАЙН.**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации для профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.05 Дизайн относится к общепрофессиональному циклу.

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

Цель учебной дисциплины – сформировать представление о дизайне кондитерских и мучных изделий продукции массового производства и в праздничном исполнении. Ознакомление с приемами оформления кондитерских и мучных изделий, различными способами. Ознакомление с дизайном конкурсных работ пекарей. Развить творческие способности обучающихся.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

правильно выбирать сырье и продукты для оформления изделий; разрабатывать эскизы будущих изделий с учетом подбора цветов и форм;

разрабатывать эскизы блюд и кондитерских и мучных изделий, составлять эскизы изделий;

уметь сочетать сырье по цвету, вкусу, структуре.

уметь выбирать технику работы с отделочными материалами и полуфабрикатами;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать**:

- основы составления композиции;

- основы цветоведения;

- правила подбора техник исполнения оформления и материалов;

- чувство меры в оформлении изделий;

- правила сочетаемости различных групп сырья и продуктов;

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.05 Дизайн должен обладать элементами общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.05 Дизайн должен обладать элементами профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

5.2.2. Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

5.2.3. Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

5.2.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

5.2.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, экономические и правовые основы производственной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 43 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

из них:

лекции – 24 часа;

лабораторные и практические работы – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.06 Татарский язык в профессиональной деятельности**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 ТАТАРСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по изучению общеобразовательных дисциплин.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл.

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

- освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;

- знакомство с наиболее важными идеями и достижениями татарской литературы, оказавшими определяющие влияние на развитие мировой литературы и культуры;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

- воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений татарской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

- применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности: грамотного использования современных технологий: охраны здоровья, окружающей среды.

В результате изучения учебной дисциплины «Татарский язык в профессиональной деятельности.» обучающийся должен:

**знать/понимать**

- связь языка и истории, культуры татарского и других народов;

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

- образную природу словесного искусства;

- содержание изученных литературных произведений;

- основные факты жизни и творчества писателей-классиков ХIХ-ХXI вв.;

- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

- основные теоретико-литературные понятия.

**аудирование и чтение**

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное) в зависимости от коммуникативной задачи;

* извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

**говорение и письмо**

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста

**уметь**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы татарской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;

- сопоставлять литературные произведения;

- выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

а) создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм татарского литературного языка;

б) участие в диалоге или дискуссии;

в) самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

г) определения своего круга и оценки литературных произведений

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

Реализация содержания учебной дисциплины «Родная литература» имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – русский язык, родная литература, история.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **56 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**;

лекций, уроков **6** часов

практических работ обучающегося **30 часов**;

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.07 Семьеведение**

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «СЕМЬЕВЕДЕНИЕ»**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Семьеведение» относится к общепрофессиональному циклу в учебном плане по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью учебной дисциплины является формирование у слушателей дисциплины системы социальных представлений о закономерностях функционирования институтов брака и семьи в современном российском обществе.

В результате изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- получение знаний о современном состоянии брачно-семейных отношений;

- анализ форм, моделей супружества; формирование личной модели семейных отношений.

В результате изучения дисциплины «Семьеведение» обучающийся **должен уметь:**

**-**  находить необходимую информацию по вопросам современного брака и семьи в научной и научно-популярной литературе;

- использовать знания, полученные в процессе обучения и в результате самостоятельного поиска фамилистической информации, в практике жизни;

- сформировать модель своей будущей семьи.

В результате изучения дисциплины «Семьеведение» обучающийся **должен знать:**

- основные понятия семьеведения;

- основы брака и семьи как фактора стабильности общества; брачный возраст, мотивы брака и развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы браков;

- духовно-культурные основания семьи: добрачное поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестры в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства;

- кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод, его причины; дети после развода;

- правовые основы функционирования институтов брака и семьи;

- социальная защита семьи: охрана материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные и социальные выплаты; молодая семья как объект социальной защиты.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Семьеведение», должен обладать элементами общих и профессиональных компетенций:

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Семьеведение», должен обладать элементами общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (юноши).

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – психология, безопасность жизнедеятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 39 часов,

Самостоятельной работы обучающегося 3 часа,

Учебная нагрузка 36 часов,

в том числе:

Теоретического обучения 24 часа

практических (семинарских) 12 часов

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**

1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 размножение и выращивание дрожжей

* 1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Размножение и выращивание дрожжей» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого теста

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

–выполнения работ по производству дрожжей;

уметь:

– размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи;

– выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

– соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;

знать:

– способы изменения температуры дрожжей;

– методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы;

– методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

– способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

– правила организации работ в цеху;

– требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 106 часов , в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;

из них:

лабораторных и практических занятий обучающегося – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 17 часа

учебная практика обучающегося – 36 часов

производственная практика - 36 часов

2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, которые приведены ниже в таблице 1.

Таблица 1 – Профессиональные и общие компетенции, подлежащие к проверке

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1. | Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и  выращивания дрожжей. |
| ПК 1.2. | Готовить дрожжевую продукцию различных видов. |
| ПК 1.3. | Производить техническое обслуживание оборудования  дрожжевого теста |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды ПК | Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\* | Всего часов  (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | Производствен ная,  часов  (если предусмотрена рассредоточен ная практика) |
| Всего,  часов | в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1. | Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и  выращивания дрожжей. | 20 | 16 | 10 | 4 | - |  |
| ПК 1.2. | Готовить дрожжевую продукцию различных видов. | 46 | 16 | 10 | 6 | 24 |  |
| ПК 1.3. | Производить техническое обслуживание оборудования  дрожжевого теста | 21 | 2 | - | 7 | 12 |  |
|  | Производственная практика | 36 |  |  |  |  |  |
|  | Всего | 123 | 14 | 20 | 17 | 36 | 36 |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ПМ.02 Приготовление теста**

1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «Приготовление теста»

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД: «Приготовление теста» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Приготовить и дозировать сырьё

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожжении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности 19.01.04 Пекарь.

На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

Цели и задачипрофессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

– приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

– обслуживания оборудования для приготовления теста;

*уметь*:

– пользоваться производственными рецептурами и технологическими рецептурами и технологическими инструкциями;

– взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;

–оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

– оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

– определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

– определять различными методами готовность теста в процессе созревания

*знать:*

– характеристики сырья и требования к его качеству;

– правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство;

– способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

– способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

– рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;

– методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

– методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста;

– сущность процессов созревания теста;

– правила работы на тестоприготовительном оборудовании

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 252 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

лабораторных и практических занятий обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов

Включая учебную практику обучающегося – 72 часа;

производственную практику - 108 часов

2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, которые приведены в таблице 1.

Таблица 1- Виды профессиональных и общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 2.1. | Приготовить и дозировать сырьё |
| ПК 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно  производственным рецептурам. |
| ПК 2.3. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе  и брожении. |
| ПК 2.4. | Обслуживать оборудование для приготовления теста |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ПМ.03 Разделка теста**

1 паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «РАЗДЕЛКА ТЕСТА»

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Разделка теста», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью

тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с

применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из

различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на

листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования

тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать

режим расстойки полуфабрикатов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованадля профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по профессии 19.01.04 Пекарь**.** На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования

*уметь:* делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъёмники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

*знать:* устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоёного, заварного, и других) полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 284 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

лабораторных и практических занятий обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося –52 часа

учебная практика обучающегося – 72 часа

производственная практика **-** 108 часов

2результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 3.1. | Производить деление теста на куски вручную или с помощью  тестоделительных машин. |
| ПК 3.2. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с  применением формующего оборудования. |
| ПК 3.3. | Производить разделку мучных кондитерских изделий из  различных видов теста. |
| ПК 3.4. | Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста |
| ПК 3.5. | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на  листы, платки, в формы. |
| ПК 3.6. | Обслуживать оборудование для деления теста и формования  тестовых заготовок. |
| ПК 3.7. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать  режим расстойки полуфабрикатов |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ.03

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-  сиональ ных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля[[2]](#footnote-2)\* | Всего часов  (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятель-  ная  работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | Производст-  венная,  часов  (если предусмотрена рассредото-  ченная  практика) |
| Всего,  часов | в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 3.1.-3.2. | Раздел 1  Технология деления теста, формования тестовых заготовок | 78 | 52 | 30 | 26 |  |  |
| ПК 3.3.-3.7. | Раздел 2  Технология разделки мучных кондитерских изделий | 78 | 52 | 30 | 26 |  |  |
| ПК 3.1.-3.7. | Учебная, производственная практика | 180 | 180 |  |  | 72 | 108 |
|  | ***ВСЕГО*** | **336** | **284** | **60** | **52** | **72** | **108** |

3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.02

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды ПК | Наименования разделов профессионального модуля[[3]](#footnote-3)\* | Всего часов  (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | Производствен ная,  часов  (если предусмотрена рассредоточен ная практика) |
| Всего,  часов | в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 2.1. | Приготовить и дозировать сырьё | 18 | 6 |  | 4 | 6 |  |
| ПК 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно  производственным рецептурам. | 70 | 30 | 20 | 10 | 30 |  |
| ПК 2.3. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. | 78 | 32 | 20 | 16 | 30 |  |
| ПК 2.4. | Обслуживать оборудование для приготовления теста | 16 | 4 | - | 4 | 6 |  |
|  | Производственная практика | 108 |  |  |  |  | 108 |
|  | Всего | 288 | 72 | 40 | 36 | 72 | 108 |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ПМ.04 Термическая отработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба,

хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК.4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных

изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления

мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование

для выпекания и сушки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованадля профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;

*уметь:*

определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; загружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

*знать:*

методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикаты в печь; методы расчеты упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 1010 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 381 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

лабораторных и практических занятий обучающегося – 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 127 часа

учебная практика обучающегося – 252 часов

производственная практика - 504 часа

2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 4.1. | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. |
| ПК 4.2. | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба,  хлебобулочных и бараночных изделий. |
| ПК 4.3. | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. |
| ПК 4.4. | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных  изделий. |
| ПК 4.5. | Контролировать и регулировать режим приготовления  мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.6. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование  для выпекания и сушки. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.**

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 5.1. Проводить отбраковку готовой продукции**

**ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.**

**ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованадля профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

отбраковки изделий;

укладки готовой продукции;

упаковки готовой продукции вручную;

упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

устранение мелких неполадок упаковочного оборудования;

**уметь:**

контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки

**знать:**

требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования;

возможные неисправности и способы их выявления.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 288 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

лабораторных и практических занятий обучающегося – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа

учебная практика обучающегося – 36 часов

производственная практика - 180 часов

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Проводить отбраковку готовой продукции |
| ПК 5.2. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. |
| ПК 5.3. | Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  (макс. учебная нагрузка и практики) | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,**  часов | **Производственная,** часов  (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| **Всего,**часов | в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 5.1.** | Проводить отбраковку готовой продукции | **36** | **16** | 8 | 8 | **12** |  |
| **ПК 5.2.** | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. | **38** | **18** | 8 | 8 | **12** |  |
| **ПК.5.3.** | Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры | **34** | **14** | 4 | 8 | **12** |  |
|  | Производственная практика | **180** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **288** | **48** | 20 | **24** | **36** | **180** |

1. 2 [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)