Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  Протокол педагогического совета  от 30.08.2021г. № 1 | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»  от 31.08.2021 № 53/1 |

**АННОТАЦИИ**

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИКИ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ - ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Профессия 19.01.04 ПЕКАРЬ

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

|  |
| --- |
| **Форма обучения** очная  **Уровень образования** основное общее образование  **Нормативный срок обучения СПО по ППКРС** 2года 10 месяцев  **Квалификация выпускника** Пекарь Кондитер |

Благовещенка 2021

**Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, практик**

**Общеобразовательный цикл**

**Общие учебные предметы**

Русский язык

Литература

Иностранный язык

Математика

История

Физическая культура

Основы безопасности жизнедеятельности

Астрономия

Физика

**Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**

Родной язык

Обществознание

**Профильные учебные предметы**

Информатика

Химия

Биология

**Дополнительные учебные предметы**

УП.14 Введение в профессию

**Общепрофессиональный учебный цикл**

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

ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.03. Безопасность жизнедеятельности

ОП.04. Калькуляция и учет

**Профессиональный учебный цикл**

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

МДК.01.01. Технологии производства дрожжей

УП. 01Учебная практика

ПМ.02 Приготовление теста

МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

УП.02Учебная практика

ПП.02Производственная практика

ПМ.03 Разделка теста

МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок

МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий

УП.03.Учебная практика

ПП.03Производственная практика

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

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

УП.04.Учебная практика

ПП.04.Производственная практика

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции

УП.05 Учебная практика

УП.05.Производственная практика

**Физическая культура**

ФК.00 Физическая культура

**Общеобразовательный цикл**

**Общие учебные дисциплины**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Русский язык», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионально образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 -259).

Содержание программы учебной дисциплины «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

* совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
* совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
* дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности
* к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
* навыков самоорганизации и саморазвития;
* информационных умений и навыков.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения русского языка. Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 171 час.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Литература», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионально образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 -259).

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и

самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания

авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности

литературного процесса; образного и аналитического мышления,

эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов,

художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и

формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-

литературных понятий; формирование общего представления об историко-

литературном процессе;

совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения литературы.

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Иностранный язык», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

* формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
* формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в
* том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
* формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
* воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
* воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения иностранного языка. Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины Математика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 260103.01 Пекарь в соответствии с ФГОС СПО.

Программа учебной дисциплины Математика является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО. Программа составлена в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Математика» для профессий среднего профессионального образования естественно- научного профиля (базовый уровень), рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

* обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
* обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
* обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
* обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения математики. Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь использовать математические идеи и методы в профессиональной деятельности и в повышении уровня образования.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: объем максимальной учебной нагрузки 342 часа.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «История», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015г. №06- 259)

Содержание программы дисциплины «История» направлено на достижение следующих целей:

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

* формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
* усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
* развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
* формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
* воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения истории. Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивается достижением обучающихся личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в

профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Физическая культура», рекомендованной Федеральным государственным автономных учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

* формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
* развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
* овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
* освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Целью физического воспитания обучающихся СПО являются:

формирование ЗОЖ и основ физической культуры личности профессионала.

Этим целям подчинены общая характеристика учебной дисциплины, место учебной дисциплины в учебном плане, содержание учебной дисциплины, характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся, учебно – методическое и материально – техническое обеспечение образовательной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

* повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
* снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
* формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
* обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является основой для разработки рабочих программ, в которых

профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения основ безопасности жизнедеятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности

жизнедеятельности» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на основание рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке профессий СПО.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

-осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных

законов природы и формировании современной естественнонаучной картины

мира;

-приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

-овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

-использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни; формирование научного мировоззрения;

-формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения астрономии. Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке профессий СПО.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физикка», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

* освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
* овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
* воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
* использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 162 часа,

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНОЙ ЯЗЫК»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с приказом Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578, ФГОС среднего общего образования.

В связи с отсутствием примерных программ по родному языку и родной литературе рабочая программа «Родной язык» разработана на основе требований к результатам изучения предметной области «Родной язык и родная литература» КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» и утверждена самостоятельно.

Содержание программы учебной дисциплины «Родной язык» направлено на достижение следующих целей:

воспитание уважения к родному языку, сознательного отношения к нему как явлению культуры; осмысление родного языка как основного средства общения, средства получения знаний в разных сферах человеческой деятельности, средства освоения морально-этических норм, принятых в обществе; осознание эстетической ценности родного языка;

овладение русским языком как средством общения в повседневной жизни и учебной деятельности; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности в речевом самосовершенствовании; овладение важнейшими общеучебными умениями и универсальными учебными действиями;

освоение знаний об устройстве языковой системы и закономерностях её функционирования, о стилистических ресурсах и основных нормах русского литературного языка; развитие способности опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать и оценивать языковые факты; овладение на этой основе культурой устной и письменной речи, видами речевой деятельности, правилами использования языка в разных ситуациях общения, нормами речевого этикета; обогащение активного и потенциального словарного запаса; расширение объёма используемых в речи грамматических средств; совершенствование способности применять приобретённые знания, умения и навыки в процессе речевого общения в учебной деятельности и повседневной жизни.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 51 час,

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»

предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

* формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
* формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование
* информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
* приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
* приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
* владение информационной культурой, способностью анализировать и
* оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Химия», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионально образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 -259).

Содержание программы учебной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих целей:

* формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
* формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;
* развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
* приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации,
* коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения химии. Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право), рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право), в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015г. №06- 259).

Содержание программы дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право) направлено на достижение следующих целей:

* воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
* развитие личности на стадии начальной социализации, становление право-мерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
* углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
* умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
* содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
* формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
* применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения обществознания.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право) обеспечивается достижением обучающихся личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 256 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана в соответствии с примерной программой дисциплины «Биология», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионально образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 -259).

Содержание программы учебной дисциплины «Биология» направлено на достижение следующих целей:

* получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
* овладение умениями логически мыслить, 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;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся 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;
* воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
* использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Этим целям подчинены структура, содержание, методика изучения биологии.

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивается достижением обучающимися личностных, предметных, метапредметных результатов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –108 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**Дополнительные учебные предметы**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УП. 14 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

Рабочая программа учебной дисциплины УП.14 Введение в профессию является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОПОП СПО ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь.

Дисциплина входит в цикл дополнительных учебных предметов, состоит из пяти блоков: Экология, Основы проектной деятельности, Основы финансовой грамотности, Эффективное поведение на рынке труда, Основы предпринимательской деятельности.

УП. Введение в профессию программа направлена на достижение результатов:

1)развитие личности обучающихся средствами учебного предмета, развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

2)овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

3)развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

4)обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины УП.14 Введение в профессию (Экология, Основы проектной деятельности, Основы финансовой грамотности, Эффективное поведение на рынке труда, Основы предпринимательской деятельности): максимальной учебной нагрузки обучающегося –378 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**Общепрофессиональные учебные дисциплины**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В**

**ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260103.01 Пекарь, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., в редакции приказа Министерства образования и науки РФ № 390 от 09.04. 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Учебная дисциплина Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевом производстве входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
* 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 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, инвентарю, одежде;
* правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Количество часов на освоение программы дисциплины – максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260103.01 Пекарь, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., в редакции приказа Министерства образования и науки РФ № 390 от 09.04. 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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; знать:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-механизмы формирования заработной платы;

-формы оплаты труда.

Количество часов на освоение программы дисциплины – максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 г.), в редакции приказа Министерства образования и науки РФ № 390 от 09.04.2015г.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 пожаре;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной технике и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно – учетные специальности, родственные профессиям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения 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 профессии;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 75 часов.

Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Калькуляция и учет входит в общепрофессиональный цикл и введена как новая дисциплина за счет вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Калькуляция и учет введена как новая дисциплина с целью расширения и углубления профессиональной подготовки, с учетом проведенного мониторинга среди работодателей, с целью выявления профессиональных компетенций выпускника востребованного на рынке труда, особенностей развития Алтайского края, экономики региона, техники, технологий, профессионального стандарта.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

* пользоваться сборниками рецептур блюд кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
* рассчитывать количество сырья по нормативам;
* документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех;
* калькулировать себестоимость готовой продукции;
* определять продажную цену;
* проводить списание боя, брака и порчи продуктов;
* участвовать в проведении инвентаризации.

знать:

* понятие о бухгалтерском учёте в общественном питании, его значении;
* общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания;
* структуру продажной цены на готовую продукцию;
* наценки предприятий общественного питания;
* составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу;
* порядок составления плана-меню;
* учет поступления товаров;
* документирование операций по отпуску из кладовой сырья;
* учет продуктов в кладовой;
* отчетность материально ответственных лиц;
* синтетический учет движения продуктов и покупных товаров;
* нормируемые и ненормируемые потери;
* отражение в учете сумм недостач, хищений и потерь от порчи продуктов и товаров;
* учет товарных потерь вследствие естественной убыли;
* учет потерь товаров вследствие боя, лома, порчи;
* инвентаризацию товаров и тары;

учет сырья в производстве и учет выпуска продукции.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов.

Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета.

**Профессиональные модули**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

Программа профессионального модуля ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей, – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 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 цеха.

**Требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

Выполнение 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 подъемной 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

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

всего – **93** часа. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление теста**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**Требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

* хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
* приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
* обслуживания оборудования для приготовления теста;

**уметь:**

* пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
* взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
* 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.

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

всего – **1092** часа. Форма промежуточной аттестации – экзамен

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

Программа профессионального модуля ПМ.03. Разделка теста – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):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.

**Требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;
* контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
* производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
* устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
* обслуживать дежеподъемники, 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, слоеного, 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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего – **348** часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по модулю.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 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

**Требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;
* разгружать 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 особенности выпечки изделий из замороженного теста;
* приемы посадки полуфабрикатов в печь;
* методы расчета 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.

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

всего – **546** часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по модулю

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Программа профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Укладка и упаковка готовой продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

**Требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

* отбраковки изделий;
* укладки готовой продукции;
* упаковки готовой продукции вручную;
* упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
* устранения 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

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

всего – **126** часов.

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по модулю

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.01УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**УП.01 Учебная практика по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей**

**Область применения программы**

Программа учебной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Размножение и выращивание дрожжей

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Размножение и выращивание дрожжей

**Планируемые результаты учебной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

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.

**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.

**Иметь практический опыт:**

* выполнения работ по производству дрожжей.

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 36 часов.*

Форма промежуточной аттестации: **дифференцированный зачет.**

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* в ходе проведения учебной практики (по результатам выполнения видов работ, предусмотренных программой практики) в рамках текущего контроля;
* по итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыта и компетенций по виду деятельности Размножение и выращивание дрожжей.

**УП.02 Учебная практика ПМ.02 Приготовление теста**

**Область применения программы**

Программа учебной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление теста

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Приготовление теста

**Планируемые результаты учебной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

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.

**Уметь:**

* пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
* взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
* 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.

**Иметь практический опыт:**

* хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
* приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
* обслуживания оборудования для приготовления теста.

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 288 часов.*

Форма промежуточной аттестации: **дифференцированный зачет.**

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* в ходе проведения учебной практики (по результатам выполнения видов работ, предусмотренных программой практики) в рамках текущего контроля;
* по итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыта и компетенций по виду деятельности Приготовление теста.

**Производственная практика ПП.02 ПМ.02. Приготовление теста**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление теста

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Приготовление теста

**Планируемые результаты учебной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

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.

**Уметь:**

* пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
* взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
* 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.

**Иметь практический опыт:**

* хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
* приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
* обслуживания оборудования для приготовления теста.

**Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 396 часов.*

Форма промежуточной аттестации: **дифференцированный зачет.**

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* по итогам производственной практики с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (характеристика, аттестационный лист, отчет по производственной практике), проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыты и компетенций по виду деятельности Приготовление теста.

**УП.03 Учебная практика ПМ.03 Разделка теста**

**Область применения программы**

Программа учебной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Разделка теста

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Разделка теста

**Планируемые результаты учебной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

ПК3.1.Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК3.2.Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК3.3.Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженного теста.

ПК3.5.Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы заготовок.

ПК3.7.Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

**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;
* контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
* производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
* устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
* обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

**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 регулировки режимов работы оборудования;
* устранение мелких неполадок оборудования.

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 108 часов.*

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* в ходе проведения учебной практики (по результатам выполнения видов работ, предусмотренных программой практики) в рамках текущего контроля;
* по итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного опыта и компетенций по виду деятельности Разделка теста.

**Производственная практика ПП.03**

**ПМ.03. Разделка теста**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Разделка теста

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Разделка теста

**Планируемые результаты учебной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

ПК3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК3.2. 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 мороженного 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.

ПК3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

**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;
* контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
* производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
* устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
* обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

**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 регулировки режимов работы оборудования;
* устранение мелких неполадок оборудования.

**Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 108 часов.*

Форма промежуточной аттестации: **дифференцированный зачет.**

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* по итогам производственной практики с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (характеристика, аттестационный лист, отчет по производственной практике), проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыта и компетенций по виду деятельности Разделка теста.

**Учебная практика УП.04**

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

**Область применения программы**

Программа учебной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

**Планируемые результаты учебной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК4.2. 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.

**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;
* разгружать печь;
* определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
* 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.

**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.

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 108 часов.*

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* в ходе проведения учебной практики (по результатам выполнения видов работ, предусмотренных программой практики) в рамках текущего контроля;
* по итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыта и компетенций по виду деятельности Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

**Производственная практика ПП.04**

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

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

**Планируемые результаты производственной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

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

**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;
* разгружать печь;
* определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
* 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.

**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.

**Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 288 часов.*

Форма промежуточной аттестации: **дифференцированный зачет.**

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* по итогам производственной практики с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (характеристика, аттестационный лист, отчет по производственной практике), проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыта и компетенций по виду деятельности Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

**Учебная практика УП.05**

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

**Область применения программы**

Программа учебной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Укладка и упаковка готовой продукции

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Укладка и упаковка готовой продукции

**Планируемые результаты учебной практики:**

**Общие компетенции:**

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

**Профессиональные компетенции:**

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.

**Уметь:**

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

**Иметь практический опыт:**

* отбраковки изделий;
* укладки готовой продукции;
* упаковки готовой продукции вручную;
* упаковки готовой продукции на техническом оборудовании;
* устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 36 часов.*

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* в ходе проведения учебной практики (по результатам выполнения видов работ, предусмотренных программой практики) в рамках текущего контроля;
* по итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыта и компетенций по виду деятельности Укладка и упаковка готовой продукции.

**Производственная практика ПП.05**

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

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью ОПОП СПО ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Укладка и упаковка готовой продукции

**Цель:** формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся по виду деятельности: Укладка и упаковка готовой продукции

**Планируемые результаты производственной практики:**

**Общие компетенции:**

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

**Профессиональные компетенции:**

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.

**Уметь:**

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

**Иметь практический опыт:**

* отбраковки изделий;
* укладки готовой продукции;
* упаковки готовой продукции вручную;
* упаковки готовой продукции на техническом оборудовании;
* устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.

**Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Рабочая программа практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в *объеме 36 часов.*

Форма промежуточной аттестации: **дифференцированный зачет.**

**Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется:

* по итогам производственной практики с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (характеристика, аттестационный лист, отчет по производственной практике), проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, целью которого является оценка уровня сформированности у обучающихся практических навыков, первичного практического опыта и компетенций по виду деятельности Укладка и упаковка готовой продукции.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260103.01 Пекарь, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., в редакции приказа Министерства образования и науки РФ № 390 от 09.04. 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Учебная дисциплина Физическая культура входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения раздела обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения раздела обучающийся должен знать:

-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

-основы здорового образа жизни.

Количество часов на освоение программы дисциплины – максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.