

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Русский язык»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: : максимальная нагрузка — 148 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 98; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 50 часов.

3. Перечень разделов и тем: Введение. 1. Язык и речь. Функциональные стили речи; 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфо-

графия; 3. Лексикология и фразеология; 4. Морфемика, словообразование, орфография; 5. Морфология и орфография; 6. Синтаксис и пунктуация.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Литература»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **предметных результатов:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
 - эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-

ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 360 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся –240; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 120 часов.

3.Перечень разделов и тем: Введение. **Раздел 1. Литература XIX века.**
Тема 1.1

Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.

Тема 2.1

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века. Тема 3.1

Поэзия второй половины XIX века. **Раздел 2. Литература XX века.**

Тема 2.1

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Тема 2.2. Особенности развития литературы 1920-х годов.

Тема 2.3.Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов. Тема 2.4. Особенности развития литературы периода Великой

Отечественной войны и первых послевоенных лет. Тема 2.

5.Особенности развития литературы 1950—1980-х годов. Тема

2.6.Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции). Русская литература 1980-2000 г.

**Аннотация рабочей программа дисциплины «Родная литература»
профессии среднего профессионального образования**

19.01.04 Пекарь

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *предметных результатов:*

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

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
 - эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

- 4. Количество часов, отводимое на дисциплину:** максимальная нагрузка — 273 часа, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 182 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 91 часа.
- 5. Перечень разделов и тем:** Введение. Русская литература XIX века. Литература 20 века. Русская поэзия конца XIX – начала XX в. Русская литература второй половины XX века.

**Аннотация рабочей программы дисциплины “Иностранный язык”
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

□ □ предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

2. Количество часов, отводимых на дисциплину: максимальная нагрузка — 273 часов, аудиторная работа — 182 часа, внеаудиторная самостоятельная работа студентов - 91 час.

3. Перечень разделов и тем: 1. Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). 5. Распорядок дня студента колледжа. 6. Хобби, досуг. 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. 10. Экскурсии и путешествия. 11. Россия, ее национальные

символы, государственное и политическое устройство. 12.Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. 13.Научно-технический прогресс. 14.Человек и природа, экологические проблемы.

Профессионально ориентированное содержание: 15.Достижения и инновации в области науки и техники. Машины и механизмы. 16.Промышленное оборудование.17.Современные компьютерные технологии в промышленности. Современные компьютерные технологии в медицине. Современные компьютерные технологии в образовании. 18.Отраслевые выставки.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «История»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

предметных:

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

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

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

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

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

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины: максимальная нагрузка — 321 ч., из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся 214, внеаудиторных– 107ч.

3. Наименование разделов и тем дисциплины.

Введение. Основы исторических знаний РАЗДЕЛ 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА Происхождение человека. Палеолит; Неолитическая революция и ее последствия.

РАЗДЕЛ 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА Великие державы Древнего Востока; Античная цивилизация; Культура и религия Древнего мира; Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной

РАЗДЕЛ 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе; Возникновение ислама. Арабские завоевания; Византийская империя; Восток в Средние века; Основные черты западноевропейского феодализма. Феодальная раздробленность в Европе ; Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы; Зарождение централизованных государств в Европе; Особенности средневекового общества

РАЗДЕЛ 4. От древней Руси к Российскому государству Образование Древнерусского государства; Образование Древнерусского государства; Социально-экономический и политический строй Древней Руси; Крещение Руси и его значение; Раздробленность на Руси; Основные центры феодальной раздробленности; Древнерусская культура; Монгольское завоевание и его последствия; Начало возвышения Москвы; Образование единого Русского государства;

РАЗДЕЛ 5. Россия в XVI—XVII в.: от великого княжества к царству Россия в правление Ивана Грозного; Опричнина и её последствия; Смутное время начала XVII века; Окончание Смуты и возрождение российской государственности; Экономическое и социальное развитие России в XVII веке; Бунташный XVII век; Становление абсолютизма в России; Внешняя политика России в XVII веке; Культура Руси конца XIII—XVII веков; Контрольная работа по теме: «Русь: от древности до XVIIв.»

РАЗДЕЛ 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе; Великие географические открытия; Образование колониальных империй; Возрождение и гуманизм в Западной Европе; Реформация и контрреформация; Становление абсолютизма в европейских странах; Страны Востока в XVI—XVIII вв. и колониальная экспансия европейцев; Международные отношения в XVII—XVIII веках; Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках; Эпоха просвещения; Война за независимость и образование США; Французская революция конца XVIII века;

РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII - XVIII ВВ.: от царства к империи Россия в эпоху петровских преобразований; Россия в эпоху петровских преобразований; Экономическое и социальное развитие в XVIII веке; Народные движения в XVIII веке; Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия; Внешняя и внутренняя политика России в середине — второй половине XVIII века; Внешняя политика Екатерины II; Контрольная работа по теме: «Русь: от древности до XVIIIв.»

РАЗДЕЛ 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ
Промышленный переворот и его последствия; Международные отношения. Крымская война и её последствия; Политическое развитие стран Европы и Америки; Развитие западноевропейской культуры;

РАЗДЕЛ 9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА Колониальная экспансия европейских стран: раздел Азии и Африки; Китай и Япония.

РАЗДЕЛ 10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ Внутренняя политика России в начале XIX века; Отечественная война 1812 года; Заграничный поход русской армии; Аракчеевщина; Движение декабристов; *Внутренняя политика Николая I*; Общественное движение XIX века; Внешняя политика России во второй четверти XIX века; Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века.; Контрреформы Александра III; Экономическое развитие во второй половине XIX века; Россия в международных отношениях конца XIX века; Русская культура XIX века; Повторение, обобщение, контроль по разделу «РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ»

РАЗДЕЛ 11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ Мир в начале XX века. Пробуждение Азии; Россия на рубеже XIX—XX веков; Русско – японская война 1904-1905 гг; Революция 1905—1907 годов в России; Россия в период столыпинских реформ; Серебряный век русской культуры; Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов; Первая мировая война и общество; Февральская революция в России; Октябрьская революция в России и ее последствия; Политика «военного коммунизма»; Гражданская война в России

РАЗДЕЛ 12. МЕЖВОЕННЫЙ ПЕРИОД (1918 – 1939) Европа и США; Турция, Китай, Индия, Япония; Советское государство и общество в 1920—1930-е годы; Новая экономическая политика в Советской России; Образование СССР; Индустриализация в СССР; Коллективизация в СССР; Советская культура в 1920—1930-е годы.

РАЗДЕЛ 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА Этапы и направления внешней политики СССР в 30-е гг; Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол; Подготовка сторон к войне; В О война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны; Причины неудач КА; Создание антигитлеровской коалиции; Меры по организации отпора фашистской агрессии; Блокада Ленинграда; Битва за Москву. Срыв блицкрига; Второй период Второй мировой войны; Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943г; Сталинградская битва; Курская битва; Международные конференции глав держав СССР, США и Великобритании; Завершающий этап и разгром фашистской Германии (1944 – 45 гг.); Советское общество в годы вой-

ны «Всё для фронта, всё для Победы!»;Партизанское движение; Окончание второй мировой войны. Разгром Квантунской армии; Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу;

РАЗДЕЛ 14. СОРЕВНОВАНИЕ СОЦИАЛЬНЫХ СИСТЕМ. СОВРЕМЕННЫЙ МИР Послевоенное формирование двухполюсного (биполярного) мира; Страны Восточной Европы после Второй мировой войны; Крушение колониальной системы; Начало «Холодной войны»; Страны Латинской Америки; Индия, Пакистан, Китай; Многополярный мир XX в., и его основные центры;

РАЗДЕЛ 15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ 1945–1991 ГОДЫ СССР в послевоенные годы.; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов; СССР в 1950-х — начале 1960-х годов: курс на строительство коммунизма; СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Л.И.Брежнев; СССР в годы перестройки; Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР; Развитие советской культуры (1945—1991 годы);

РАЗДЕЛ 16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX–XXI ВЕКОВ Формирование российской государственности. Б.Н. Ельцин; Политические лидеры и общественные деятели современной России; Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века; Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века; РФ в системе современных международных отношений; Воссоединение Крыма с Россией

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Физическая культура»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 «Пекарь»**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных

показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособностью;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка обучающихся составляет — 318 часов, аудиторная работа – 212 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 109 часов.

Изучение дисциплины «Физическая культура» завершается дифференцированным зачетом.

3. Перечень разделов и тем: Теоретическая часть: Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Практическая часть: 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. 2. Гимнастика. 3. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, ручной мяч. 4. Виды спорта по выбору (ритмическая гимнастика, атлетическая гимнастика и работа на тренажерах.)

«Математика»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 «Пекарь»

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка 375 часов. Из них на аудиторную работу – 250 часов, самостоятельная работа студентов — 125 часов.

3. Перечень разделов и тем:

1. Введение. 2. Элементы теории вероятности и математической статистики. 3. Развитие понятия о числе. 4. Корни, степени и логарифмы. 5. Элементы комбинаторики. 6. Прямые и плоскости в пространстве. 7. Координаты и векторы в пространстве. 8. Основы тригонометрии. 9. Функции, их свойства и график. 10. Многогранники. 11. Тела и поверхности вращения. 12. Измерения в геометрии. 13. Уравнения и неравенства. 14. Последовательности. 15. Начала математического анализа. 16. Интеграл и его применение

**Аннотация рабочей программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь.**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Количество часов, отводимое на дисциплину:

максимальная нагрузка — 108 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 72 часа, самостоятельная работа студентов — 37 часов.

Перечень разделов и тем:

Введение. 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. 2. Государственная система обеспечения безопасности населения. 3. Основы обороны государства и воинская обязанность. 4. Основы медицинских знаний.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Астрономия»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих

результатов:

предметных:

-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- формирование умения решать задачи;
- формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

2.Количество часов, отводимое на дисциплину:

Для профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования общее количество часов, отводимых на дисциплину «Астрономия» составляет 54 часа, аудиторная нагрузка – 36 часов, на внеаудиторную самостоятельную работу студентов 18 часов.

3.Перечень разделов и тем:

- 1.Введение,
- 2.Основы практической астрономии
- 3.Законы движения небесных тел
- 4.Солнечная система
- 5.Методы астрономических исследований
- 6.Звезды
- 7.Наша Галактика - Млечный Путь
8. Галактики. Строение и эволюция Вселенной

Аннотация рабочей программы дисциплины «Информатика» профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- 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.

6. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 195 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 130 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 65 часов.

7. Перечень разделов и тем: Введение. 1. Информационная деятельность человека. 2. Информация и информационные процессы; 3. Средства информационных и коммуникационных технологий; 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов; 5. Телекоммуникационные технологии.

**Аннотация рабочей программа дисциплины «Химия»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04. Пекарь**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *предметных результатов*:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину:

Максимальная нагрузка — 300 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая 36 часов практических работ — 300 часов, в том числе 10 часов на подготовку индивидуального проекта. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 100 часа. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

3. Тематический план для 1 курса:

Введение. Предмет химии.

Раздел 1 Органическая химия

Тема 1.1 Предмет органической химии.

Теория строения органических соединений

Тема 1.2 Предельные углеводороды

Тема 1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды

Тема 1.4 Ацетиленовые углеводороды

Тема 1.5 Ароматические углеводороды

Тема 1.6 Природные источники углеводов

Тема 1.7 Гидроксильные соединения
Промежуточная аттестация

Тематический план для 2 курса

Раздел 1 Органическая химия

Тема 1.8 Альдегиды и кетоны

Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 1.10. Углеводы

Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки

Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.

Тема 1.13. Биологически активные соединения

Раздел 2 Общая и неорганическая химия

Тема 2.1. Химия — наука о веществах

Тема 2.2. Строение атома

Тема 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева

Тема 2.4. Строение вещества

Тема 2.5. Полимеры

Тематический план для 3 курса

Тема 2.6. Дисперсные системы

Тема 2.7. Химические реакции

Тема 2.8. Растворы

Тема 2.9. Окислительно-восстановительные реакции.

Промежуточная аттестация

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Биология»
профессии среднего профессионального образования
19.01.04. Пекарь**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **предметных результатов:**

- 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 естественнонаучной 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.

8. Количество часов, отводимое на дисциплину:

Для профессии СПО ППКРС естественнонаучного профиля профессионального образования Специальность 19.01.04. Пекарь максимальная учебная нагрузка — 216 часов на 1 и 2 курс, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 144 часа, самостоятельная работа 72 часа. На проведение итогового дифференцированного зачета выделено 2 часа.

Вид учебной работы:

1 курс

Введение

1. Учение о клетке
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
3. Основы генетики и селекции

2 курс

1. Эволюционное учение
2. Происхождение человека
3. Основы экологии
4. Бионика
5. Обобщение и повторение курса
6. Дифференцированный зачет

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.01.04 ПЕКАРЬ**

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

1. Перечень формируемых компетенций

Код Наименование общих компетенций

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК.07 Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
теоретические занятия	16
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося	15
<i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет</i>	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1.1 Морфология микробов

Тема 1.2 Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Дисциплина: ОП.02 Экономические и правовые основы

производственной деятельности

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося	14
<i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет</i>	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности

Тема 1.1. Предприятие в условиях рыночной экономики

Тема 1.2. Основные и оборотные средства предприятия

Тема 1.3 Труд и заработная плата

Тема 1.3 Экономическая деятельность предприятий

Тема 1.3 Экономическая деятельность предприятий

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности

Тема 2.1. Законодательство о труде

Дисциплина: ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	16
<i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет</i>	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени

Тема 1.2 Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций

Тема 1.3 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС

Тема 1.4 Способы защиты населения от оружия массового поражения

Раздел 2. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.

Раздел 3. Основы военной службы

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Дисциплина: ОП.04 Сырье и материалы

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретические занятия	16
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	15
<i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет</i>	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Общие сведения о сырье хлебопекарного производства

Тема 1.1 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий

Тема 1.2 Основное сырьё хлебопекарного производства

Тема 1.3 Дополнительное сырьё хлебопекарного производства.

Раздел 2. Приём, хранение и подготовка сырья к производству. Санитарно-гигиенические требования.

Дисциплина: ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	18
<i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет</i>	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1 Классификация механического оборудования

Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

Тема 1.7 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

Тема 1.8 Оборудование для подготовки кондитерского сырья

- Раздел 2. Тепловое оборудование
- Тема 2.1 Классификация теплового оборудования
- Тема 2.2 Варочное оборудование
- Тема 2.3 Жарочное оборудование
- Тема 2.4 Многофункциональное оборудование
- Тема 2.5 Универсальное и водогрейное оборудование
- Тема 2.6 СВЧ-аппараты
- Раздел 3. Холодильное оборудование
- Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования
- Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины
- Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)
- Тема 3.4 Льдогенераторы
- Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства
- Тема 4.1 Классификация организаций питания
- Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

Дисциплина: ОП.06 Специальный рисунок и лепка

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	

теоретические занятия	10
практические занятия	22
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	14
<i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет</i>	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Основы рисования

Тема 1.1 Материалы для рисования

Раздел 2. Рисование плоских предметов геометрической формы

Тема 2.1 Начальные упражнения по рисованию

Раздел 3. Рисование орнаментов

Тема 3.1 Виды орнамента

Глава 4. Рисование с натуры

Тема 4.1 Рисование с натуры - путь активного изучения действительности

Раздел 5. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы

Тема 5.1 Рисование с натуры

Раздел 6. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений

Тема 6.1 Рисование с натуры предметов

Раздел 7. 7 Понятие о цвете

Тема 7.1 Техника работы с красками

Раздел 8. Рисование с натуры овощей, фруктов

Раздел 9 . Основы лепки

Дисциплина: ФК.00 Физическая культура

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Исполнять воинские обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	38
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	40
<i>Промежуточная аттестация в форме Зачет, Дифференцированный зачет</i>	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов

Тема 1.2. Техника бега на короткие и средние дистанции

Тема 1.3. Техника метания гранаты

Раздел 2. Общая физическая подготовка.

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ДЛЯ ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.01.04 ПЕКАРЬ**

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	МДК 01.01 Технология производства дрожжей	47	12	20	15			
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	72						72
	Всего:	155	12	20	15		36	72

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК 01.01. Технология производства дрожжей

Тема.1 Виды дрожжей

Тема .2 Прием хранения и подготовка к производству дрожжей

Тема 3 Приготовление жидких дрожжей.

1	2	3	4	еские занятия, часов	5	6	7	8	9
ПК 2. 1 ПК 2.2 ПК 2. 3. ПК 2.4	МДК 02.01Технология приготовления теста для хлебопекарных изделий	195	13 2	80	63				
ПК 2. 1 ПК 2.2 ПК 2. 3. ПК 2.4.	МДК 02.02Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	147	10 0	54	47				
	Учебная практика	108	10 8					108	
	Производственная практика	180	18 0						180
	Всего:	630	52 0	134	110			108	180

4. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству

Тема 1.1. Сырьё хлебопекарного производства

Тема 1.2. Основное сырьё хлебопекарного производства

Тема 1.3. Дрожжи хлебопекарные

Тема 1.4. Подготовка основного сырья к производству

Тема 1.5. Подготовка дрожжей к производству

Тема 1.6. Дополнительное сырьё хлебопекарного производства

Тема 1.7. Молоко и молочные продукты

Тема 1.8. Виды жиров

Тема 1.9. Подготовка к производству дополнительного сырья

Раздел 2. Приготовление теста различными способами

Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста

Тема 2.2. Приготовление ржаного теста

МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству

Раздел 2. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом

Тема 2.2. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами

1	2	3	нагрузка обучающегося		я работа обучающегося, часов	ции	, часов	часов
			4	5 В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
ПК 3.1 ПК.3.2 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	МДК 03.01.Технология деления теста, формование тестовых заготовок	65	44	20	21			
ПК 3.3 ПК 3.4	МДК 03.02Технология разделки мучных кондитерских изделий	65	44	20	21			
	Учебная практика	180	180				180	
	Производственная практика	216	216					216
	Всего:	526	484	40	42		180	216

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок

Раздел 1. Технология деления теста, формование тестовых заготовок

Тема 1.1 Разделка и деления теста для формового хлеба

Тема 1.2 Разделка и деления теста для подового хлеба

Тема 1.3 Разделка и деления теста для булочных изделий

Тема 1.4 Расстойка тестовых заготовок формового, подового хлеба и булочных изделий

МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий

Раздел 2 Технология разделки мучных кондитерских изделий

Тема 2.1 Разделка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного

1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1 ПК 4.5 ПК 4.6	МДК 04.01.Технологии и выпекании хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	92	62	30	30			
ПК 4.5 ПК 4.4	МДК 04.02Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	46	32	32	14			
	Учебная практи- ка	216	21 6				216	
	Производствен- ная практика	288	28 8					288
	Всего:	642	59 8	62	44		216	288

4. Наименование разделов и тем дисциплины

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

Раздел 1. Выпечка хлеба

Тема 1.1 Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке

Тема 1.2Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента

Раздел 2. Выход хлеба

Тема 2.1 Понятие о выходе хлеба

МДК 04.02Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Раздел 2 Технология выпеченных мучных кондитерских изделий

Тема 2.1 Выпечка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного

1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.3	МДК.05.01Технологии упаковки и укладки готовой продукции	49	32	15	17			
	Учебная практика	36	36				36	
	Производственная практика	72	72					72
	Всего:	157	140	15	17		36	72

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Укладка и упаковка готовой продукции

Тема 1.1. Укладка и транспортирование готовых изделий

Тема 1.2 Остывание и усушка х/б изделий

Тема 1.3 Черствение х/б изделий

Раздел 2 Упаковка х/б изделий

Тема 2.1 Упаковывание х/б изделий

Тема 2.2 Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортировке готовых изделий

Тема 2.3 Оборудование для упаковки готовых изделий

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ 19.01.04 ПЕКАРЬ**

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в

		профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (наличие приписного свидетельства), участие в военно-спортивных соревнованиях

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей. Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Выполняет работу по производству дрожжей. Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами
ПК 1.3.	Производить техническое	Выполняет правила организации

	обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	работы в дрожжевом цехе. Производит техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами
--	--	---

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 36 часов (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 72 часа (2 недели).

3. Разделы (этапы) учебной практики

1. Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям.
2. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов
3. Хранение и подготовка дрожжей
4. Приготовление и применение заварок
5. Приготовление жидких дрожжей
6. Показатели качества жидких дрожжей

4. Разделы (этапы) производственной практики

1. Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям.
2. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов
3. Хранение и подготовка дрожжей
4. Приготовление и применение заварок
5. Приготовление жидких дрожжей
6. Показатели качества жидких дрожжей

ПМ.02 Приготовление теста

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК.07	Исполнять воинские обязанности в том числе с применением	- демонстрация готовности к исполнению воинской

	полученных профессиональных знаний (для юношей).	обязанности (наличие приписного свидетельства), участие в военно-спортивных соревнованиях
--	--	---

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырьё.	Подготовка сырья к пуску в производство Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья Демонстрация определения годности органолептическим способом. Обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур . Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья . Обоснование выбора сырья
ПК 2.2.	Приготавливать тесты различными способами согласно производственным рецептурам	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста из традиционных видов овощей и грибов Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски,

		теста при замесе и брожении
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 108 часов (3 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 180 часов (5 недель).

3. Разделы (этапы) учебной практики

Приготовление бисквитного теста холодным способом.

Приготовление бисквитного теста с подогревом.

Приготовление теста для бисквита «Буше».

Приготовление теста для бисквита масляного.

Приготовление теста для воздушного полуфабриката.

Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката

Приготовление песочного теста.

Приготовление теста для слоёного полуфабриката.

Приготовление теста для заварного полуфабриката.

Приготовление теста для миндально-ореховых полуфабриката

Приготовление теста для медового полуфабриката.

Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях.

4. Разделы (этапы) производственной практики

Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности

Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству.

Самостоятельное выполнение операций просеивания муки.

Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора.

Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста без опарным способом.

Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары.

Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары.

Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и большой густой опаре.

Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и жидкой опаре.

Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисло-молочных заквасках.

Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках.

Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству.

Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству.

Органолептическая оценка качества сырья.

Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста.

Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом.

Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста.

Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.

Самостоятельное приготовление теста для бисквита «Буше».

Обслуживание тестоприготовительного оборудования.

Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.

Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного.

Контроль качества бисквита масляного.

Подготовка сырья для воздушного полуфабриката.

Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.

Подготовка сырья для воздушно-орехового полуфабриката.

Самостоятельное приготовление песочного теста.

Обслуживание тестоприготовительного оборудования для воздушно-орехового полуфабриката.

Самостоятельное приготовление теста для слоёного полуфабриката.

Слоение теста. Выявление дефектов слоеного теста.

Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката.

Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката.

Выявление и устранение дефектов заварного полуфабриката.

Подготовка сырья для медового полуфабриката.

Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката.

Обслуживание тестоприготовительного оборудования.

Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов.

Подготовка сырья для миндально-ореховых полуфабрикатов.

Самостоятельное приготовление теста для миндального полуфабриката.

Подготовка орехов для миндального полуфабриката.

Выявление и устранение дефектов у миндального теста.

Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах.

ПМ.03 Разделка теста

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе

		обучения.
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (наличие приписного свидетельства), участие в военно- спортивных соревнованиях

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин	Умение делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Умение производить работу на тестоделительных машинах; и машинах для формования тестовых заготовок
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	Умение разделять мучные кондитерские изделия из различных видов теста
ПК 3.4	Разделать полуфабрикаты из мороженого теста	Умение разделять полуфабрикаты из мороженого теста
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, латки, формы	Умение производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки в формы
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Умение обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Знание техники безопасности в расстоечном отделении. Умение организовывать рабочее место. Основные

		<p>операции расстойки теста, их назначение.</p> <p>Умение предварительной расстойки при производстве формового, подового хлеба.</p> <p>Умение окончательной расстойки тестовых заготовок.</p> <p>Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок.</p> <p>Знание и применение основных правил безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.</p>
--	--	--

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 180 часов (5 недель).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 216 часов (6 недель).

3. Разделы (этапы) учебной практики

1. Разделка, деления и расстойка теста для формового пшеничного хлеба
2. Разделка, деления и расстойка теста для формового ржаного хлеба
3. Разделка, деления, округления и расстойка теста для подового пшеничного хлеба
4. Разделка, деления, округления и расстойка теста для подового ржаного хлеба
5. Разделка, деления и расстойка теста для булочных изделий (плетенного)
6. Разделка, деления и расстойка теста для булочных изделий (батоннов)
7. Разделка, деления, округления и расстойка теста для сдобных изделий
8. Разделка, деления, округления и расстойка теста для сдобных изделий (плюшки)
9. Разделка, деления, округления и расстойка теста для фигурной сдобы
10. Разделка дрожжевого опарного теста
11. Разделка дрожжевого безопарного теста
12. Разделка дрожжевого слоеного теста
13. Разделка без дрожжевого сдобного теста
14. Разделка без дрожжевого вафельного, песочного теста
15. Разделка без дрожжевого пряничного теста

16. Разделка без дрожжевого бисквитного, заварного теста
17. Разделка без дрожжевого слоеного теста
18. Разделка без дрожжевого миндального, воздушного теста

4. Разделы (этапы) производственной практики

1. Разделка, деления и расстойка теста для формового пшеничного хлеба
2. Разделка, деления и расстойка теста для формового ржаного хлеба
3. Разделка, деления, округления и расстойка теста для подового пшеничного хлеба
4. Разделка, деления, округления и расстойка теста для подового ржаного хлеба
5. Разделка, деления и расстойка теста для булочных изделий (плетеного)
6. Разделка, деления и расстойка теста для булочных изделий (батонov)
7. Разделка, деления, округления и расстойка теста для сдобных изделий
8. Разделка, деления, округления и расстойка теста для сдобных изделий (плюшки)
9. Разделка, деления, округления и расстойка теста для фигурной сдобы
10. Разделка дрожжевого опарного теста
11. Разделка дрожжевого безопарного теста
12. Разделка дрожжевого слоеного теста
13. Разделка без дрожжевого сдобного теста
14. Разделка без дрожжевого вафельного, песочного теста
15. Разделка без дрожжевого пряничного теста
16. Разделка без дрожжевого бисквитного, заварного теста
17. Разделка без дрожжевого слоеного теста
18. Разделка без дрожжевого миндального, воздушного теста

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-

		коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК.07	Исполнять воинскую обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (наличие приписного свидетельства), участие в военно-спортивных соревнованиях

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Умение определять готовность полуфабриката
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Умение регулирование режима выпечки хлебобулочных изделий
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	Умение производить отделку поверхностей изделий
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Умение контролировать режим сушки сухарных изделий

ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	Умение контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	Умение обслуживать оборудование для выпекания и сушки

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 216 часа (6 недель)

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 288 часов (8 недель).

3. Разделы (этапы) учебной практики

1. Выпечка теста для формового пшеничного хлеба
2. Выпечка теста для формового ржаного хлеба
3. Выпечка теста для подового пшеничного хлеба
4. Выпечка теста для подового ржаного хлеба
5. Выпечка теста для булочных изделий (плетеного)
6. Выпечка теста для булочных изделий (батонов)
7. Выпечка теста для сдобных изделий
8. Выпечка теста для сдобных изделий (плюшки)
9. Выпечка теста для фигурной сдобы
10. Выпечка дрожжевого опарного теста
11. Выпечка дрожжевого безопарного теста
12. Выпечка дрожжевого слоеного теста
13. Выпечка без дрожжевого сдобного теста
14. Выпечка без дрожжевого вафельного, песочного теста
15. Выпечка без дрожжевого пряничного теста
16. Выпечка без дрожжевого бисквитного, заварного теста
17. Выпечка без дрожжевого слоеного теста

Выпечка без дрожжевого миндального, воздушного теста

4. Разделы (этапы) производственной практики

1. Выпечка теста для формового ржаного хлеба
2. Выпечка теста для подового пшеничного хлеба
3. Выпечка теста для подового ржаного хлеба

4. Выпечка теста для булочных изделий (плетеного)
 5. Выпечка теста для булочных изделий (батонов)
 6. Выпечка теста для сдобных изделий
 7. Выпечка теста для сдобных изделий (плюшки)
 8. Выпечка теста для фигурной сдобы
 9. Выпечка дрожжевого опарного теста
 10. Выпечка дрожжевого безопарного теста
 11. Выпечка дрожжевого слоеного теста
 12. Выпечка без дрожжевого сдобного теста
 13. Выпечка без дрожжевого вафельного, песочного теста
 14. Выпечка без дрожжевого пряничного теста
 15. Выпечка без дрожжевого бисквитного, заварного теста
 16. Выпечка без дрожжевого слоеного теста
- Выпечка без дрожжевого миндального, воздушного теста

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-

		коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК.07	Исполнять воинские обязанности в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (наличие приписного свидетельства), участие в военно-спортивных соревнованиях

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции	демонстрация навыков по определению брака осуществление отбраковки готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	- демонстрация навыков по упаковке и маркировке х/б изделий
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	- демонстрация навыков укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 36 часов (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 72 часа (2 недели).

3. Разделы (этапы) учебной практики

1. Ознакомление с работой остывочного цеха; экспедиции с цехом упаковки готовой продукции
2. Инструктаж по технике безопасности
3. Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании
4. Выполнение операций по укладке и упаковке готовой продукции
5. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.
6. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования

Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий

4. Разделы (этапы) производственной практики

7. Ознакомление с работой остывочного цеха; экспедиции с цехом упаковки готовой продукции
8. Инструктаж по технике безопасности
9. Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании
10. Выполнение операций по укладке и упаковке готовой продукции
11. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.
12. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования
13. Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий