

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин адаптационного и профессионального циклов, профессиональных модулей

О.00 Адаптационный цикл

АУД.01 «Основы социально-правовых знаний»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.01 Основы социально-правовых знаний» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.01 Основы социально-правовых знаний» в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «АУД.01 Основы социально-правовых знаний» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.01 Основы социально-правовых знаний»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы «АУД.01 основы социально-правовых знаний»: 80 часов, из них обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов, из них практических занятий - 60 часов.

Промежуточная аттестация в форме: зачет (1 семестр), дифференцированный зачет (2 семестр).

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Социальные отношения. Социальная адаптация

Тема 1.1. Социальные общности и группы.

Тема 1.2. Основы социальной адаптации.

Тема 1.3. Взаимодействие с окружающими людьми.

Раздел 2. Международные документы о правах человека

Тема 2.1. Механизмы защиты прав человека.

Раздел 3. Основы Российского законодательства

Тема 3.1. Конституционное право.

Тема 3.2. Основы гражданского законодательства.

Тема 3.3. Основы семейного права.

Тема 3.4. Основы трудового права.

Тема 3.5. Основы административного и уголовного права.

АУД.02 «Математика в профессии»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.02 Математика в профессии» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.02 Математика в профессии» в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «АУД.02 Математика в профессии» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.02 Математика в профессии»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять устные арифметические действия с числами в пределах 100, легкие случаи в пределах 1 000 000;
- выполнять письменные арифметические Действия с натуральными числами и десятичными дробями;
- складывать, вычитать умножать, и делить на однозначное и двузначное число, числа, полученные при измерении одной, двумя единицами измерения стоимости, длины, массы, выраженными в десятичных дробях;
- находить дробь (обыкновенную, десятичную), проценты от числа, число по его доле или проценту;

- решать все простые задачи в соответствии с данной программой, составные задачи в 2, 3,4 арифметических действия;
- вычислять площадь прямоугольника, объем прямоугольного параллелепипеда;
- различать геометрические фигуры и тела;
- строить с помощью линейки, чертежного угольника, циркуля, транспортира линии, углы, многоугольника, окружности в разном положении на плоскости, в том числе симметричные относительно оси, центра симметрии; развертки куба, прямоугольного параллелепипеда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- названия, обозначения соотношения крупных и мелких единиц измерения стоимости, длины, массы, времени, площади, объема;
- натуральный ряд чисел от 1 до 1 000 000;
- геометрические фигуры и тела, свойства элементов многоугольников (треугольника, прямоугольника, параллелограмма, четырехугольника, шестиугольника), прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, цилиндра, конуса, шара.

Количество часов на освоение программы «АУД.02 Математика в профессии»: 60 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **60 часов**, из них практических занятий - **50 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет (1 семестр), дифференцированный зачет (2 семестр).

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Числа и действия над ними.

Тема 1.1. Сложение и вычитание, умножение и деление целых чисел.

Тема 1.2. Выполнение действий по сложению и вычитанию, умножению и делению целых чисел.

Тема 1.3. Выполнение действий по сложению и вычитанию, умножению и делению целых чисел.

Тема 1.4. Обыкновенные дроби и действия с ними.

Тема 1.5. Выполнение действий с обыкновенными дробями.

Тема 1.6. Десятичные дроби и действия с ними.

Тема 1.7. Выполнение действий с десятичными дробями.

Тема 1.8. Округление чисел.

Тема 1.9. Использование микрокалькулятора для всех видов вычислений.

Тема 1.10. Выполнение операций по вычислению на микрокалькуляторе.

Тема 1.11. Нахождение части от числа.

Тема 1.12. Решение задач на нахождение части от числа.

Тема 1.13. Нахождение числа по его части.

Тема 1.14. Решение задач на нахождение числа по его части.

Тема 1.15. Отношения. Составление отношений.
Тема 1.16. Решение задач на составление отношений.
Тема 1.17. Решение задач на составление отношений.
Тема 1.18. Пропорции. Основное свойство пропорции.
Тема 1.19. Применение свойств пропорции при решении задач.
Тема 1.20. Решение задач на нахождение пропорции.
Тема 1.21. Решение задач на нахождение пропорции.
Тема 1.22. Процент. Нахождение процента от числа.
Тема 1.23. Решение задач на нахождение процента от числа.
Тема 1.24. Процент. Нахождение числа по его проценту.
Тема 1.25. Решение задач на нахождение числа по его проценту.
Тема 1.26. Практическая работа «Вычисление процентов при начислении заработной платы».

Тема 1.27. Диаграммы. Чтение диаграмм.

Тема 1.28. Решение задач с использованием диаграмм.

Тема 1.29. Решение задач с использованием диаграмм.

Раздел 2. Координатная плоскость.

Тема 2.1. Координатная плоскость.

Тема 2.2. Определение координат точки.

Тема 2.3. Построение точек по их координатам на координатной плоскости.

Тема 2.4. Решение задач на построение точек на координатной плоскости.

Тема 2.5. Решение задач на построение точек на координатной плоскости.

Раздел 3. Геометрия.

Тема 3.1 Основные понятия в геометрии.

Тема 3.2. Плоские фигуры и их свойства.

Тема 3.3. Площади плоских фигур.

Тема 3.4. Площади плоских фигур.

Тема 3.5. Решение практических задач на вычисление площадей фигур.

Тема 3.6. Решение практических задач на вычисление площадей фигур.

Тема 3.7. Геометрические тела (куб, параллелепипед).

Тема 3.8. Геометрические тела(куб, параллелепипед).

Тема 3.9. Объем куба и параллелепипеда.

Тема 3.10. Решение задач на нахождение объем куба и параллелепипеда.

Тема 3.11. Многогранники, виды. Призма.

Тема 3.12. Многогранники. Пирамида.

Тема 3.13. Правильные многогранники.

Тема 3.14. Правильные многогранники в архитектуре и природе.

Тема 3.15. Симметрия на плоскости и в пространстве.

Тема 3.16. Симметрия на плоскости и в пространстве.

- Тема 3.17. Симметрия в архитектуре.
 Тема 3.18. Симметрия в архитектуре.
 Тема 3.19. Тела вращения (цилиндр, конус).
 Тема 3.20. Тела вращения (сфера, шар).
 Тема 3.21. Площади поверхности и объемы тел вращения.
 Тема 3.22. Нахождение площадей поверхностей и объемов тел вращения.
 Тема 3.23. Нахождение площадей поверхностей и объемов тел вращения.
 Тема 3.24. Нахождение площадей поверхностей и объемов тел вращения.
 Тема 3.25. Решение геометрических задач.
 Тема 3.26. Решение геометрических задач.

АУД.03 «Адаптивные ИКТ»

1.1. Область применения программы

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.03 Адаптивные ИКТ» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место дисциплины в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «АУД.03 Адаптивные ИКТ» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.03 Адаптивные ИКТ»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с папками и файлами;
- работать с офисными редакторами: текстовым редактором и редактором электронных таблиц;
- искать и находить информацию в сети Интернет;
- сохранять страницы, тексты, фото с Интернет-сайтов;
- создавать электронные ящики, писать, отправлять, получать письма;
- использовать почтовую программу для работы с электронной почтой;
- использовать программные средства для обеспечения безопасности информации;
- использовать программные средства для обмена мгновенными сообщениями и файлами в сети Интернет;
- приобретать товары и использовать услуги, предоставляемые в сети Интернет;
- регистрироваться на порталах, предоставляющих государственные и муниципальные услуги;
- получать государственные и муниципальные услуги Свердловской области в электронном виде.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные элементы персонального компьютера и принципы работы компьютера;
- основные элементы и приемы работы с операционной системой компьютера;
- типы и свойства файла и папки;
- базовую терминологию и основные возможности офисных редакторов (текстового и табличного);
- основные принципы работы в сети Интернет;
- основные поисковые системы и способы поиска информации в сети Интернет;
- основные принципы работы электронной почты и почтовой программы;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности при работе на ПК;
- принципы функционирования антивирусных программ;
- основные правовые вопросы по защите информации;
- возможности коммуникации и обмена файлов в сети интернет;
- способы приобретения товаров и услуг в сети интернет;
- принципы работы Электронного правительства;
- основные функциональные возможности Единого портала государственных и муниципальных услуг РФ;
- особенности использования универсальной электронной карты;
- особенности использования региональных порталов и сайтов органов государственной и муниципальной власти Свердловской области.

1.4. Количество часов на освоение программы «АУД.03 Адаптивные ИКТ»: 40 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, из них практических работ - 40 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет (3 семестр).

Наименование тем.

Тема 1. Базовые навыки работы с ПК.

Тема 2. Основы работы в ОС Windows.

Тема 3. Работа с файловой системой.

Тема 4. Работа с текстом в программе Microsoft Word.

Тема 5. Основы работы с электронными таблицами.

Тема 6. Основы работы в программе подготовки презентации.

Тема 7. Основы работы в сети Интернет.

Тема 8. Жизнь в информационном обществе.

АУД.04 «Психология личности»

1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.04 Психология личности» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.04 Психология личности» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.04 Психология личности» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины «АУД.04 Психология личности» – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.04 Психология личности»:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- необходимую терминологию, основы и сущность самоопределения;

- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

Количество часов на освоение программы «АУД.04 Психология личности»: 32 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа, из них практических занятий - 30 часов.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Теоретические основы психологии

Тема 1.1. Введение. Понятие о личности, ее структуре

Раздел 2. Регуляция психических процессов

Тема 2.1. Индивидуальные особенности личности

Тема 2.2. Свойства личности

Раздел 3 Волевая регуляция деятельности человека

Тема 3.1 Эмоционально-волевая сфера

Тема 3.2. Самопознание. Самовоспитание личности

Тема 3.3. Конфликт. Виды конфликта.

АУД.05 «Основы экологии»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.05 Основы экологии» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.05 Основы экологии» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.05 Основы экологии» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.05 Основы экологии» создать условия для систематизации и обобщения естественнонаучных знаний, формировать умения мыслить и строить свою деятельность в природе на основе целесообразности, экологической оправданности, природосохранения, соблюдать нравственные и правовые принципы природопользования.

Задачи преподавания дисциплины состоят в том, чтобы:

- систематизировать и расширять ранее полученные знания о природе, взаимодействии общества и природы;
- раскрыть элементарные сведения о современных проблемах экологии, доступные обучающимся с ограниченными возможностями;
- формировать экологическую культуру у обучающихся, чувство единства с природой и ответственность за ее судьбу;
- развивать внимание, память, мышление на основе правильного восприятия предметов и явлений окружающего мира, устанавливать и объяснять причинно-следственные связи;
- воспитывать бережное отношение к природе и рациональное использование ее богатств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- устанавливать взаимосвязи между живыми организмами и их средой обитания;
- соблюдать правила экологической культуры, правила поведения в природе;
- проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления изменений;
- элементарно оценивать состояние окружающей среды своего города, местности;
- находить пути решения и предпринимать конкретные действия по улучшению состояния окружающей среды, экологических проблем и ситуаций;
- использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде;
- выполнять рекомендуемые практические работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- иметь представление и знать характеристику терминов и понятий, широко используемых в современной экологии: экология, экологические законы, экологическая безопасность, экологическая культура, природопользование и т.д.;

- проявления и последствия взаимосвязи природы и человека;

- общие признаки экологических проблем современности, причины экологического кризиса;

- правила экологической безопасности в природе, в городской среде, в помещении;

- основные правила охраны природы и рационального природопользования;

- экологические права и ответственность.

Количество часов на освоение программы «АУД.05 Основы экологии»: 30 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **30 часов**, в том числе практических занятий - **24 часа**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Общая экология.

Тема 1.1. Наука экология.

Тема 1.2. Общая и прикладная экология.

Тема 1.3. Среда обитания живых организмов.

Тема 1.4. Факторы среды. Фотопериодизм.

Тема 1.5. Природные сообщества. Взаимодействие живых организмов.

Тема 1.6. Цепи питания.

Тема 1.7. Экологические системы.

Тема 1.8. Смена экосистем.

Тема 1.9. Искусственные экосистемы.

Тема 1.10. Биосфера.

Тема 1.11. Роль живых организмов в биосфере.

Тема 1.12. Законы экологии. Ноосфера.

Раздел 2. Прикладная экология.

Тема 2.1. Загрязнение. Вещества загрязнители.

Тема 2.2. Загрязнение атмосферы. Экологизация автотранспорта. Роль озеленения.

Тема 2.3. Загрязнение гидросферы.

Тема 2.4. Водо- и энергосбережение.

Тема 2.5. Загрязнение литосферы. Природные ресурсы и их рациональное использование.

Тема 2.6. Отходы промышленные и бытовые. Утилизация и повторное использование.

Тема 2.7. Экологическое состояние биосферы. Рациональное использование биологических ресурсов.

Тема 2.8. Охраняемые территории. Красная книга.

Раздел 3. Социальная экология.

Тема 3.1. Социальная среда.

Тема 3.2. Взаимодействие общества и природы.

Тема 3.3. Городская среда. Градостроительство. Экология жилища.

Тема 3.4. Безопасность в городских условиях.

Тема 3.5. Окружающая среда и здоровье человека.

Тема 3.6. Окружающая среда и здоровье человека

Тема 3.7. Профессиональные заболевания.

Тема 3.8. Глобальные проблемы человечества.

Тема 3.9. Экологическое право.

Тема 3.10. Экологическое право.

АУД.06 «Естествознание»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.06 Естествознание» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.06 Естествознание» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.06 естествознание» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.06 Естествознание».

Содержание программы учебной дисциплины «АУД.06 Естествознание» направлено на достижение следующих **целей:**

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

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания,

- развитие интеллектуальных, творческих способностей, мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современных научных понятиях и информации естественнонаучного содержания;
- работать с естественнонаучной информацией: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
- использовать естественнонаучные знания в повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности, ресурсосбережения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные науки о природе, их общность и отличия;
- естественнонаучный метод познания и его составляющие, единство законов природы во Вселенной;
- взаимосвязь между научными открытиями и развитием техники и технологий;
- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

Количество часов на освоение программы «АУД.06 Естествознание»: 40 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40 часов**, в том числе практических занятий - **34 часа**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Астрономия.

Тема 2.1. Вселенная.

Тема 2.2. Влияние космоса на процессы на Земле.

Раздел 3. Химия.

Тема 3.1. Тела и вещества.

Тема 3.2. Неорганические вещества.

Тема 3.3. Органические вещества.

Тема 3.4. Химия и жизнь.

Раздел 4. Физика.

Тема 4.1. Силы в природе.

Тема 4.2. Энергия в природе и технике.

Раздел 5. Биология.

Тема 5.1. Живые организмы и их многообразие.

Тема 5.2. Размножение и развитие организмов.

Тема 5.3. Эволюция органического мира.

Тема 5.4. Эволюция человека.

Тема 5.5. Человек и его здоровье.

Раздел 6. География.

Тема 6.1. Наука география.

Тема 6.2. География России

АУД.07 «История России»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «АУД.07 История России» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины «АУД.07 История России» в структуре АОППО: учебная дисциплина «АУД.07 История России» относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «АУД.07 История России»: является курсом социальной адаптации для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вводится для поддержки и дальнейшего развития навыков счета, письма, чтения, полученных в школе, а также для ориентации учащихся в жизненных вопросах.

Содержание программы учебной дисциплины «АУД.07 История России» 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.

Задачи преподавания истории России:

- воспитание патриотизма, гражданственности, уважения к истории и традициям нашей Родины, к социальным нормам, регулирующим взаимодействие людей, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, непреходящим ценностям национальной культуры;
- освоение знаний о важнейших событиях, процессах отечественной истории в их взаимосвязи и хронологической последовательности;
- овладение элементарными методами исторического познания, умения работать с различными источниками исторической информации;

- формирование ценностных ориентаций в ходе ознакомления с исторически сложившимися культурными, религиозными, этнонациональными традициями;

- применение знаний и представлений об исторически сложившихся системах социальных норм и ценностей для жизни в поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе, толерантного отношения к представителям других народов и стран;

- создание условий для социализации воспитанников.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- устанавливать причинно-следственные связи и зависимости, связь исторических событий;

- выделять главную мысль в отрывке исторической статьи;

- пользоваться учебником и картой;

- использовать часть понятий в активной речи;

- использовать помощь учителя при выполнении учебных задач;

- уметь самостоятельно исправить ошибки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные исторические события: революционные движения, гражданская война; становление Советской власти; стройки первых пятилеток; Вторая Мировая война; Великая Отечественная война;

- основные периоды развития хозяйственной и политической жизни страны в предвоенные и послевоенные годы;

- исторических деятелей, полководцев, руководителей страны, национальных героев.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «АУД.07 История России»: 50 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов, из них практических занятий - 26 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Великая российская революция и гражданская война.

Тема 1.1. Великая российская революция: февраль

Тема 1.2. Великая российская революция: октябрь

Тема 1.3. Установление советской власти

Тема 1.4. Гражданская война 1918-1920 годов

Раздел 2. Советское государство в 1920 – 1930 –е годы.

Тема 2.1. Советская Россия впервой половине 1920 - х годов

Тема 2.2. Новая экономическая политика

Тема 2.3. Образование Союза Советских Социалистических республик

Тема 2.4. Индустриализация и Коллективизация

Тема 2.3. СССР накануне Второй мировой войны

Раздел 3. СССР в Великой Отечественной войне (1941 – 1945).

Тема 3.1. Накануне Великой Отечественной войны

- Тема 3.2. Начало Великой Отечественной войны (июнь 1941-1945)
Тема 3.3. Все для фронта. Все для победы
Тема 3.4. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны (осень 1942 -1943 год)
Тема 3.5. Освобождение СССР и Европы от фашизма (1944 – сентябрь 1945 года)
- Раздел 4. Советский Союз в 1945- 1991 годах.**
Тема 4.1. СССР после войны
Тема 4.2. СССР в середине 50-х – первой половине 60-х годов
Тема 4.3. СССР в середине 60-х – 1980-е годы
- Раздел 5. Российская Федерация в конце XX – начале XXI века.**
Тема 5.1. Распад СССР
Тема 5.2. Россия в начале XXI века

ОП.00 Профессиональный цикл

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место УД в структуре АОППО:

Учебная дисциплина «ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

Программа дисциплины ориентирована на достижение следующих **целей:**

- формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, изделия;
- формирование санитарной культуры у обучающихся;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков в профессиональной деятельности.

Исходя из целей, в программе учебной дисциплины «ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» предусматриваются **задачи:**

- изучить принципы систематики, морфологии, физиологии и распространения микроорганизмов в природе;
- изучить экологию микроорганизмов: микрофлоры почвы, воды, воздуха, животного организма;

- ознакомиться с основными пищевыми инфекциями и пищевыми отравлениями;
- овладеть знаниями санитарно-гигиенических требований к содержанию предприятий;
- изучить санитарно-гигиенических требований к производству хлебобулочной продукции.

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

- производить санитарную обработку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуде, весоизмерительных приборов;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- соблюдать правила личной гигиены и производственной санитарии;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом санитарно-гигиенических требований;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

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

- основные группы микроорганизмов;
- характерные особенности основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- микробиологию хлебобулочной продукции;
- органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- правила личной гигиены и производственной санитарии;
- санитарно-гигиенические требования к уборке помещений хлебобулочного производства;
- санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, производственному инвентарю, инструментам, посуде, весоизмерительным приборам;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к отпуску готовой хлебобулочной продукции с раздачи/прилавка и на вынос.

ОП.02 «Охрана труда»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «ОП.02 Охрана труда» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины «ОП.02 Охрана труда» в структуре АОППО: учебная дисциплина «ОП.02 Охрана труда» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «ОП.02 Охрана труда».

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

- соблюдать безопасность труда на рабочем месте;
- соблюдать электробезопасность;
- соблюдать пожарную безопасность при выполнении работ в хлебобулочном производстве;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- безопасно применять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент хлебобулочного производства при выполнении работ.

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

- основы законодательства о труде;
- основные положения по охране труда в сфере обслуживания и питания;
- условия охраны труда;
- причины травматизма;
- основы оказания первой помощи при несчастных случаях;
- правила применения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов хлебобулочного производства при выполнении работ;
- требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности при выполнении работ в хлебобулочном производстве.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «ОП.02 Охрана труда»: 50 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50 часов**, в том числе практических работ - 34 часа.

Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем.

Тема 1. Основы законодательства по охране труда

Тема 2. Организация и управление охраной труда в строительстве.

Тема 3. Условия труда, причины травматизма.

Тема 4. Первая помощь при несчастных случаях.

- Тема 5. Охрана труда на строительной площадке.
Тема 6. Безопасность труда при производстве общестроительных работ.
Тема 7. Электробезопасность.
Тема 8. Пожарная безопасность при выполнении общестроительных работ.

ОП. 03 «Основы электротехники»

1.1. Область применения программы.

Программа адаптационной учебной дисциплины «ОП.03 Основы электротехники» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место дисциплины «ОП.03 Основы электротехники» в структуре АОППО: учебная дисциплина «ОП.03 Основы электротехники» относится к профессиональному циклу, подциклу «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины «ОП.03 Основы электротехники»: научить использовать электротехнические знания в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

Задачи преподавания основ электротехники состоят в том, чтобы:

- дать обучающимся такие доступные количественные, пространственные и временные представления, которые помогут им в дальнейшем включиться в трудовую деятельность;
- формировать электротехнические компетенции, необходимые для изучения специальных предметов при получении специальностей строительного профиля;
- использовать процесс обучения основам электротехники для повышения уровня общего развития обучающихся коррекционных групп и коррекции недостатков их познавательной деятельности и личностных качеств;
- воспитывать у обучающихся целенаправленность, терпеливость, работоспособность, настойчивость, трудолюбие, самостоятельность, навыки контроля и самоконтроля, развивать точность и глазомер, умение планировать работу и доводить начатое дело до завершения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- измерять параметры электрической цепи;
- рассчитывать сопротивление заземляющих устройств;
- проводить расчеты для выбора электроаппаратов;
- определять область применения и правила применения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения и понятия электротехники;

- методы расчета простых электрических цепей;
- принципы работы типовых электрических устройств;
- назначение и правила применения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием, инструментами хлебобулочного производства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «ОП.03 Основы электротехники»: 50 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50 часов**, в том числе практических работ - **34 часа**.

Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Введение в электротехнику.

Тема 1.1. Основные этапы электротехники.

Тема 1.2. Значение и место курса «Электротехника» в профессии.

Тема 1.3. Роль электрической энергии в жизни современного общества.

Тема 1.4. Роль электрической энергии в жизни общества.

Тема 1.5. Роль электротехники в развитии научно-технического прогресса.

Тема 1.6. Элементы техники безопасности.

Тема 1.7. Основные причины поражения электрическим током.

Тема 1.8. Методы защиты от короткого замыкания.

Тема 1.9. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Раздел 2. Электрические устройства.

Тема 2.1. Понятие о формах материи: вещество и поле.

Тема 2.2. Электромагнитное поле как особая форма материи.

Тема 2.3. Электромагнитные частицы и их электромагнитное поле, электрический заряд.

Тема 2.4. Основные законы электрической цепи.

Тема 2.5. Основные понятия электрической цепи.

Тема 2.6. Основные понятия магнитной цепи.

Тема 2.7. Элементы, схемы электрических цепей и их классификация.

Тема 2.8. Решение задач на закон Ома для участка цепи.

Тема 2.9. Электрические измерения.

Тема 2.10. Электроизмерительные приборы.

Тема 2.11. Трансформатор: назначение, устройство и типы.

Тема 2.12. Классификация и назначение электрических машин и принцип действия.

Тема 2.13. Общие сведения об электронике.

Тема 2.14. Полупроводниковые приборы.

Тема 2.15. Основы цифровой электроники.

Тема 2.16. Логические операции и способы их аппаратной реализации.

Тема 2.17. Практическая работа «Анализ работы трансформатора».

Раздел 3. Производство, распределение и потребление электрической энергии.

Тема 3.1. Типы и назначение электрических станций.

Тема 3.2 Электрические сети и распределение электрической энергии.

Тема 3.3 Электроснабжение промышленных предприятий и населенных пунктов.

Тема 3.4. Электропривод. Назначение и основные характеристики.

Тема 3.5. Электропривод типы и виды.

Тема 3.6. Электрическое освещение

Тема 3.7. Источники света. Типы источников. Нормы освещенности.

Тема 3.8. Проблемы производства электроэнергии.

Тема 3.9. Перспективы производства электроэнергии.

Тема 3.10. Производство электроэнергии с использованием возобновляемых источников.

Тема 3.11. Преимущества такого производства и перспективы. Проблемы электроснабжения.

Раздел 4. Меры безопасности при работе с электричеством.

Тема 4.1. Действие электрического тока на организм человека.

Тема 4.2. Правила безопасного использования электроэнергии в быту и на производстве.

Тема 4.3. Воздействие тока на организм человека.

Тема 4.4. Защитные средства и первая помощь пострадавшему.

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Приготовление теста

МДК 01.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 01.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: МДК 01.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.01 Приготовление теста.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,

весомизмерительных приборов для приготовления теста для хлебобулочных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве при приготовлении теста;

- применять технологическую документацию, используемую при приготовлении теста для хлебобулочных изделий;

- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления теста;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда в хлебобулочном производстве при приготовлении теста;

- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления теста.

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

- рецептуры и основы технологии приготовления теста;

- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении теста;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении теста, и правила ухода за ними;

- правила пользования сборниками рецептов по приготовлению теста;

- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 130 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 130 часов, в том числе практических работ - 78 часов.

Промежуточная аттестация в форме: зачет (1 семестр), дифференцированный зачет (2,3 семестр)

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Сырье хлебопекарного производства

Тема 1.1. Характеристики сырья и требования к его качеству

Тема 1.2. Организация работы хлебопекарного цеха

Тема 1.3. Правила подготовки сырья к пуску в производство.

Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов и теста хлебопекарного производства

Тема 2.1. Фарши и начинки.

Тема 2.2. Замес и образование теста.

Тема 2.4. Способы разрыхления теста.

Тема 2.5. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей.

Тема 2.6. Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него.

Тема 2.7. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него.

Тема 2.8. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.

УП.01 Приготовление теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.01 Приготовление теста» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.01 Приготовление теста» относится к профессиональному циклу, ПМ.01 Приготовление теста.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.01 Приготовление теста» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовка к работе своего рабочего места для замеса теста;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест при приготовлении теста;
- проверка и обслуживание простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления теста;
- хранение, просеивание, процеживание, измельчение сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовление теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;
- определение готовности теста при замесе и брожении.

В результате освоения учебной практики «УП.01 Приготовление теста» обучающийся должен **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при приготовлении теста;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении теста;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе теста по органолептическим показателям;
- определять органолептическим методом готовность теста в процессе созревания.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.01 Приготовление теста» - 420 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

ПП.01 Производственная практика «Приготовление теста»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.01 Приготовление теста» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.01 Приготовление теста» относится к профессиональному циклу, ПМ.01 Приготовление теста.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.01 Приготовление теста» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовка к работе своего рабочего места для замеса теста;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест при приготовлении теста;
- проверка и обслуживание простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления теста;
- хранение, просеивание, процеживание, измельчение сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовление теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;
- определение готовности теста при замесе и брожении.

В результате освоения производственной практики «ПП.01 Приготовление теста» обучающийся должен **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при приготовлении теста;
- использовать безопасно технологическое оборудование для приготовления теста;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении теста;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- взвешивать, растворять, дозировать аккуратно и экономно необходимое сырье;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе теста по органолептическим показателям;
- определять органолептическим методом готовность теста в процессе созревания.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.01 Приготовление теста» - 60 часов.

ПМ.02 Разделка теста

МДК 02.01 «Технологии деления теста, формования тестовых заготовок»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 02.01 «Технологии деления теста, формования тестовых заготовок» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 02.01 «Технологии деления теста, формования тестовых заготовок» относится к профессиональному циклу, ПМ.02 Разделка теста.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для деления теста, формования тестовых заготовок;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при делении теста, формования тестовых заготовок;

- безопасно использовать технологическое оборудование для деления теста, формования тестовых заготовок;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

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

- основы технологии деления теста, формования тестовых заготовок;
- сроки и условия хранения тестовых заготовок;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов,

посуды, используемых при делении теста, формования тестовых заготовок, и правила ухода за ними.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 80 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80 часов**, в том числе практических работ - **50 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет (1 семестр), дифференцированный зачет (3 семестр).

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Технология деления теста, формование тестовых заготовок

Тема 1.1. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.

Тема 1.2. Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий.

Тема 1.3. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.

Тема 1.4. Способы разделки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий.

Тема 1.5. Окончательная расстойка тестяных заготовок.

Тема 1.6. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.

Тема 1.7. Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности.

Тема 1.8. Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста.

УП.02 Разделка теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.02 Разделка теста» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.02 Разделка теста» относится к профессиональному циклу, ПМ.02 Разделка теста.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.02 Разделка теста» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- подготовка к работе своего рабочего места для разделки теста;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест при разделке теста;

- проверка и обслуживание простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для разделки теста;
- приготовление фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочной продукции;
- разделка теста и формование полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента вручную;
- настройка и регулирование режимов работы расстоечного оборудования.

В результате освоения учебной практики «УП.02 Разделка теста» обучающийся должен уметь:

- подготавливать к работе рабочее место для разделки теста;
- поддерживать в чистоте и порядке рабочее место при разделке теста;
- проверять и безопасно обслуживать простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы для разделки теста;
- настраивать и регулировать режимы работы расстоечного оборудования;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить фарши, начинки и отделочные полуфабрикаты для хлебобулочной продукции;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.02 Разделка теста» - 360 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

ПП.02 Производственная практика «Разделка теста»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.02 Разделка теста» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика

«ПП.02 Разделка теста» относится к профессиональному циклу, ПМ.02 Разделка теста.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.02 Разделка теста» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт)**:

- подготовка к работе своего рабочего места для разделки теста;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест при разделке теста;
- проверка и обслуживание простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для разделки теста;
- разделка теста и формование полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента вручную;
- работа на тестоделительных машинах;
- работа на машинах для формования тестовых заготовок;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования.

В результате освоения производственной практики «ПП.02 Разделка теста» обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать к работе рабочее место для разделки теста;
- поддерживать в чистоте и порядке рабочее место при разделке теста;
- проверять и безопасно обслуживать простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы для разделки теста;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить фарши, начинки и отделочные полуфабрикаты для хлебобулочной продукции;
- производить разделку теста и формование полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента вручную;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- настраивать и регулировать режимы работы расстоечного оборудования;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.02 Разделка теста» - 60 часов.

ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

МДК 03.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 03.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 03.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента для выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты при выпекании хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий;

- безопасно использовать технологическое оборудование для выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

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

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых для выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 68 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часов**, в том числе практических работ - **34 часа**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет (2, 4 семестр).

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий

Тема 1.1. Особенности выпечки хлебобулочных изделий

Тема 1.2. Оборудование для термической обработки тестовых заготовок.

Тема 1.3. Выпечка хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий.

УП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- поддержание в чистоте пекарной камеры;
- проверка исправности и регулирование режима пекарной камеры печи;
- выпекание хлеба и хлебобулочных изделий стандартного ассортимента.

В результате освоения учебной практики «УП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» обучающийся должен **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;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- использовать безопасно термическое оборудование для выпекания хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» - 360 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

ПП.03 Производственная практика «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» относится к профессиональному циклу, ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт):**

- поддержание в чистоте пекарной камеры;
- проверка исправности и регулирование режима пекарной камеры печи;
- выпекание хлеба и хлебобулочных изделий стандартного ассортимента.

В результате освоения производственной практики «ПП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» обучающийся должен **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;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- использовать безопасно термическое оборудование для выпекания хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» - 60 часов.

ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции

МДК 04.01 «Технологии упаковки и укладки готовой продукции»

1.1. Область применения программы

Программа МДК 04.01 «Технологии упаковки и укладки готовой продукции» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место МДК в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы:

МДК 04.01 «Технологии упаковки и укладки готовой продукции» относится к профессиональному циклу, ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения МДК.

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

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при упаковке и укладке готовой продукции;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при упаковке и укладке готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для упаковки и укладки готовой продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

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

- требования к качеству, срокам и условиям хранения готовой продукции;

- технологии упаковки и укладки готовой продукции;

- требования к качеству, безопасности упаковки и укладки готовой продукции, условия их хранения;

- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;

- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы МДК: 30 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30 часов**, в том числе практических работ - **12 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем.

Раздел 1. Технология упаковки и укладки готовой продукции.

Тема 1.1. Остывание и усушка хлебобулочных изделий.

Тема 1.2. Упаковка хлебобулочных изделий.

Тема 1.3. Оборудование для упаковки готовых изделий.

Тема 1.4. Контроль качества готовой продукции, требования к качеству

УП.04 Укладка и упаковка готовой продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «УП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место учебной практики в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: учебная практика «УП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» относится к профессиональному циклу, ПМ. 04 Укладка и упаковка готовой продукции

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы учебной практики:

В результате освоения учебной практики «УП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт)**:

- поддерживает в чистоте и порядке рабочее место при укладке и упаковке готовой продукции хлебобулочного производства;
- производит отбраковку готовых изделий;
- выкладывает готовую продукцию на решетки для охлаждения с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

- порционирует, нарезает, производит раздачу и презентует хлебобулочную продукцию массового спроса;
- упаковывает готовую хлебопекарную продукцию вручную.

В результате освоения учебной практики «УП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при охлаждении готовой продукции после термической обработки;
- оценивает качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию различными способами;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики «УП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» - 60 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет.

ПП.04 Производственная практика «Укладка и упаковка готовой продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» является частью АОППО по профессии «Пекарь».

1.2. Место программы в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: производственная практика «ПП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» относится к профессиональному циклу, ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции.

1.3. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения программы производственной практики: в результате освоения производственной практики «ПП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» обучающийся должен освоить следующие **трудовые действия (практический опыт)**:

- поддерживает в чистоте и порядке рабочее место при укладке и упаковке готовой продукции хлебобулочного производства;
- производит отбраковку готовых изделий;
- укладывает готовую продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- упаковывает готовую хлебопекарную продукцию вручную;
- упаковывает готовую продукцию на технологическом оборудовании.

В результате освоения производственной практики «ПП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при укладке и упаковке готовой продукции;
- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию различными способами;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Количество часов на освоение производственной практики «ПП.04 Укладка и упаковка готовой продукции» - 30 часов.

ФК.00 «Физическая культура (адаптивная)»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура (адаптивная)» является частью адаптированной образовательной программы по профессии «Пекарь».

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

обучающийся должен знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: **120 часов**, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **120 часов**, в том числе практических занятий - **38 часов**.

Промежуточная аттестация в форме: зачет (1, 3 семестр), дифференцированный зачет (2,4 семестр).

Наименование разделов.

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1. Легкая атлетика

Тема 3.1. Гимнастика

Тема 4.1. Спортивные игры

Тема 5.1. Виды спорта по выбору.

Тема 6.1. Профессионально-прикладная физическая подготовка.