


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕРВИСА»**

Согласовано
ООО «Нордритэйл»
« 26 » 04 20 20 г.
Генеральный директор

/М. Т. Джафаров/



Утверждено
приказом директора
Норильского техникума
промышленных технологий и
сервиса
от « 26 » 05 20 20 г.
№ 01-11/60

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

Профессия 19.01.04 Пекарь
Квалификация – пекарь, кондитер
Форма обучения - очная

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС.....	5
3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	8
4 Требования к условиям реализации ППКРС.....	11
5 Характеристика социокультурной среды образовательной организации.....	22
6 Оценка результатов освоения ППКРС.....	25
Приложение А Учебный план.....	42
Приложение Б Календарный учебный график.....	46
Приложение В Аннотации рабочих программ.....	47
Приложение Г Аннотации рабочих программ практик.....	99

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС)

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - образовательная программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2014 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799;

Нормативные и методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

1) Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

2) Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

3) Письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 г. № 03-1180 «О Рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным Базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

5) Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

6) Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

7) СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

8) Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и

сервиса».

1.2 Срок получения СПО по ППКРС

Срок получения среднего профессионального образования профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме получения образования:
на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

1.3 Участие работодателей в разработке и реализации ППКРС

Переход к компетентностной модели образования предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Запросы работодателей отражаются в вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Техникум привлекает работодателей:

- для организации и проведения производственной практики;
- в качестве экспертов при оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций в период промежуточной и государственной итоговой аттестации;
- для согласования рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов, практик;
- для предоставления рабочих мест обучающимся, назначения руководителей практики от организации, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;
- для участия в формировании оценочного материала для оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

ПКРС

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ВПД 1	Размножение и выращивание дрожжей
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ВПД 2	Приготовление теста.
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Подготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ВПД 3	Разделка теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ВПД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ВПД 5	Укладка и упаковка готовой продукции.
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

2.3 Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 19.01.04 Пекарь, должен

знать:

- способы изменения температуры дрожжей;
- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами
- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный

цикл приготовления жидких дрожжей;

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

- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

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

- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

- структуру и физические свойства различных видов теста;

- сущность процессов созревания теста;

- правила работы на тестоприготовительном оборудовании

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;

- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

- рецептуры приготовления смазки;

- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;

- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

- правила безопасного обслуживания оборудования

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

- приемы посадки полуфабрикатов в печь;

- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;

- методы расчета выхода готовой продукции;

- методы определения готовности изделий при выпечке;

- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

- требования к качеству готовой продукции;

- требования к упаковке и маркировке изделий;

- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

- правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;

- возможные неисправности и способы их выявления

уметь:

- размножать и выращивать дрожжи;

- активировать прессованные дрожжи;

- выполнять контрольные анализы;

- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;
- знать:
 - требования к качеству готовой продукции;
 - требования к упаковке и маркировке изделий;
 - правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
 - правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления

иметь практический опыт:

- выполнения работ по производству дрожжей;

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;
- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

2.4 Специальные требования

С учетом рынка труда и запросов работодателей техникумом определены дополнительные требования к знаниям, умениям, практическому опыту выпускников за счет введения вариативных учебных дисциплин: Технология проекта в профессиональной деятельности, Техническое оснащение предприятий общественного питания, Специальное рисование и лепка.

3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по профессии **19.01.04 Пекарь** указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов ОПОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОПОП в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный цикл – из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет около 80 % от общего объема

времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной профессии.

Вариативная часть (около 20 %) дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

Вариативная часть ППКРС по профессии в объеме 144 часа распределена на изучение общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.04 Технология проекта в профессиональной деятельности – 36 часов
- ОП.05 Техническое оснащение предприятий общественного питания – 40 часов
- ОП.06 Специальное рисование и лепка – 68 часов.

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;
- формировании вариативной части ОПОП;
- формах проведения промежуточной аттестации;
- формах проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план приводится в Приложении А.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в Приложении Б.

3.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей отражают требования к подготовке обучающихся по результатам обучения, содержание учебной дисциплины, профессионального модуля, рекомендации по организации образовательного процесса и направлены на:

- определение полного перечня компетенций, знаний, умений и навыков, практического опыта, которыми обучающийся должен овладеть в результате изучения конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля.
- раскрытие структуры и содержания учебного материала;
- определение условий реализации учебной дисциплины/профессионального модуля;
- определение форм, методов контроля и оценка результатов обучения учебной дисциплины, компетенций по профессиональному модулю.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей имеют единую структуру, принятую в техникуме. Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей приведены в Приложении В.

3.4 Программы учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Она представляет собой вид учебной

деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами организаций: дневник практики, аттестационный лист по практике, характеристика.

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики
1	Учебная практика	Техникум: Мастерская «Учебная пекарня»
2	Производственная практика	ООО «Хлебозавод» ООО «Аэролит», кафе «Поляна» ООО «Валек», пиццерия ООО «Нордритейл» ИП Тарасова А.А. кафе «Старый Норильск»

В Приложении Г приведены аннотации рабочих программ учебной и производственной практики, реализуемых в рамках профессиональных модулей.

4 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПКРС

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

К освоению основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего.

Прием на обучение по образовательной программе среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе.

В случае если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, техникум осуществляет прием на обучение по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучаю-

щихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям, при изучении которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
Базовые учебные дисциплины	
Русский язык	Семинар, экскурсия, интегрированный урок
Литература	интегрированный урок
Родной язык	интегрированный урок
Иностранный язык	Интегрированный урок, проектные занятия
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	интегрированный урок
История	интегрированный урок
Физическая культура	Семинар, интегрированный урок, проектные занятия, разбор ситуационных задач Соревнование, интегрированный урок
Основы безопасности жизнедеятельности	Семинар, интегрированный урок, групповые дискуссии
Обществознание (вкл. экономику и право)	Семинар, интегрированный урок
Физика	интегрированный урок
Астрономия	Семинар, экскурсия, интегрированный урок
Химия	интегрированный урок, компьютерные симуляции
Биология	интегрированный урок, проектные занятия, групповые дискуссии
Информационные технологии	интегрированный урок
Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	
Общепрофессиональный цикл	
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	интегрированный урок
Экономические и правовые основы производственной деятельности	интегрированный урок,
Безопасность жизнедеятельности	интегрированный урок
Вариативная часть учебных циклов ППКРС	
Технология проекта в профессиональной деятельности	деловая игра, разбор ситуационных задач, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии
Техническое оснащение предприятий общественного питания	интегрированный урок, проектные занятия
Специальное рисование и лепка	интегрированный урок, проектные занятия
Профессиональный цикл	

Размножение и выращивание дрожжей	
<i>Технологии производства дрожжей</i>	интегрированный урок
Приготовление теста	
<i>Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</i>	интегрированный урок
<i>Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</i>	интегрированный урок
Разделка теста	
<i>Технологии деления теста, формования тестовых заготовок</i>	интегрированный урок
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	
<i>Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</i>	интегрированный урок
<i>Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</i>	
Укладка и упаковка готовой продукции	интегрированный урок
<i>Технологии упаковки и укладки готовой продукции</i>	
Физическая культура	интегрированный урок, урок-соревнование

4.3 Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом внеаудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов обеспечена учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Документом, регламентирующим организацию самостоятельной работы обучающихся в техникуме, является Положение о планировании, организации, контроле и методическом обеспечении самостоятельной работы обучающихся в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Норильский техникум промышленных технологий и сервиса.

4.4 Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;

- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.4.1. Кадровое обеспечение

Педагогические кадры имеют среднее и (или) высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях швейной промышленности и проходят курсы повышения квалификации один раз в три года.

Мастера производственного обучения по данной профессии проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Кадровый потенциал	
Количество преподавателей и мастеров п/о	18
Процент штатных преподавателей	100%
Процент преподавателей, имеющих высшее образование	100%
Процент преподавателей, имеющих высшую квалификационную категорию	70%
Процент преподавателей, имеющих первую квалификационную категорию	30%
Процент преподавателей, прошедших обучение по программам профессиональной переподготовки	100%
Количество преподавателей, прошедших курсы повышения квалификации в течение последних трех лет	100%
Количество мастеров производственного обучения, прошедших стажировку в течение последних трех лет	1

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3-х наименований отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Кол-во экз. (печатных)
	Общеобразовательные учебные дисциплины		
1 Базовые учебные дисциплины			
1	Русский язык Литература Родной язык	Антонова Е.С. Учебник для СПО - М: Академия, 2019	25
		Обернихина Г.А. Литература: Учебник. В 2-х ч. Ч.1 – М: Академия, 2019.	25
		Обернихина Г.А. Литература: Учебник. В 2-х ч. Ч.2 – М: Академия, 2019.	25
3	Иностранный язык	Planet of English: Учебник для СПО. / Безкорвайная Г.Т. и др. – М: Академия, 2020 г	25
4	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Башмаков М.И. Математика: Учебник для СПО. – М: Академия, 2020.	25
5	История	Артёмов В.В., Лубченко Ю.Н. История: Учебник для СПО. В 2-х ч. Ч.1, Ч.2. – М: Академия, 2019.	25
6	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник. – М: Академия, 2020	25
7	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2017	25
8	Обществознание (вкл. экономику и право)	Важенин А.Г. Обществознание: Учебник для СПО – М: Академия, 2019.	25
		Гомола А.И. Экономика: Учебник для профессий и специальностей социально-экономического профиля – М: Академия, 2019	25
		Певцова Е.А. Право: Учебник для СПО/Изд. 7-е. – М: Академия, 2020.	25
9	Физика	Фирсов А.В. Физика: Учебник для СПО. – М: Академия, 2019.	25
10	Астрономия	Астрономия: Учебник для СПО. /Авт. Е.В. Алексеева и др. - М: Академия, 2018.	25
11	Химия	Габриелян О.С., Остроумова И.Г. Химия: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2019	25
12	Биология	Константинов В.М. и др. Биология: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017.	25
2 Дополнительные учебные дисциплины			
13	Информационные технологии	Оганесян В.О., Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
14	Химические вещества в пищевой промышленности	Габриелян О.С., Остроумова И.Г. Химия: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2019	25
15	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов	Фирсов А.В. Физика: Учебник для СПО. – М: Академия, 2019.	25
3 Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»			
Общепрофессиональный учебный цикл			
16	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для НПО – М: Академия, 2017.	25
		Мартинчик А.Н. и др. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017. /Рец. 435 от 2 июля 2009г. ФГУ ФИРО	25
17	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Жабина С.Б. и др. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017. /Рец.144 от 24 мая 2017 г. ФГАУ ФИРО	25
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25
		Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник. /Изд. 15-е, стереотип. – М: Академия, 2017	25
18	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2017	25
5	Вариативная часть учебных циклов ППКРС		
19	Технология проекта в профессиональной деятельности	Яковлева Н.Ф. Проектная деятельность в образовательном учреждении: учеб. пособие. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2016.	25
20	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Лутушкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организация рабочего места: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.	25

21	Специальное рисование и лепка	Иванова. Рисование и лепка для кондитеров: Учебное пособие. – М: Академия, 2019	25
Профессиональный цикл			
6	Профессиональные модули		
22	Размножение и выращивание дрожжей		
	<i>Технологии производства дрожжей</i>	Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
		Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	
23	Приготовление теста		
	<i>Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</i>	Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
	<i>Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</i>	Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
		Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: Учебное пособие – М: Академия, 2017	25
24	Разделка теста		
	<i>Технологии деления теста, формования тестовых заготовок</i>	Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
		Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2017	25
	<i>Технологии разделки мучных кондитерских изделий</i>	Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
		Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: Учебное пособие – М: Академия, 2017	25
25	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		
	<i>Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных изделий</i>	Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
		Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2017	25
	<i>Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</i>	Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
		Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: Учебное пособие – М: Академия, 2017	25
26	Укладка и упаковка готовой продукции		
	<i>Технологии упаковки и укладки готовой продукции</i>	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017	25
27	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник. – М: Академия, 2020	25

4.4.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база техникума обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП по данной профессии обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая обязательный компонент с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной образовательной среды в техникуме.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование средств обучения (оборудование, наглядные пособия, УМК и т.д.) для осуществления образовательной деятельности, проведения практических занятий
1	2
Кабинет Русского языка, Литературы, Родного языка	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Стул преподавателя – 1 шт.; Доска учебная – 1шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; Экран настенный рулонный – 1 шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; Ноутбук - 1 шт.
Кабинет Иностранного языка	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Стул преподавателя – 1 шт.; Доска учебная – 1шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; Экран настенный рулонный – 1 шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; Ноутбук - 1 шт.
Кабинет Математики: алгебра, начала математического анализа, геометрии	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Стул преподавателя – 1 шт.; Доска учебная – 1шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; Экран настенный рулонный – 1 шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; Ноутбук - 1 шт.
Кабинет Истории	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Стул преподавателя – 1 шт.; Доска учебная – 1шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; Экран настенный рулонный – 1 шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; Ноутбук - 1 шт.
Кабинет Астрономии	Посадочные места по количеству обучающихся; Доска учебная – 1 шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; Экран настенный рулонный – 1шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; компьютер - 1 шт.; стенды тематические; Планетарная модель Солнечной системы-1шт.;

	Физический глобус мира – 1 шт.; Школьный телескоп 1 шт.;
Кабинет Физики	Посадочные места по количеству обучающихся; Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; Рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер - 1 шт., экран.
Лаборатория информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности	Посадочные места по количеству обучающихся: ПК – 15 шт с локальной сетью; Интерактивная доска, Мультимедийный проектор, Портреты IT-деятелей и математиков; Доска учебная – 1 шт.; Ионизатор воздуха, Рабочее место преподавателя: принтер, сканер, ПК.
Кабинет социально-экономических дисциплин: Обществознание (вкл. экономику и право) Технология проекта в профессиональной деятельности, Индивидуальный проект	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Стул преподавателя – 1 шт.; Доска учебная – 1 шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; Экран настенный рулонный – 2шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; Ноутбук - 1 шт.;
Кабинет научно-естественных дисциплин: Химия, Биология, Химические вещества в пищевой промышленности, Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов	Стол ученический двухместный – 20 шт.; Стул ученический – 40 шт.; Стол преподавателя – 2 шт.; Стул преподавателя – 2 шт.; Доска учебная – 1 шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; Экран настенный рулонный – 1 шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; Ноутбук - 1 шт.; Стеллаж для наглядных пособий – 2 шт.
Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 2 шт.; Стул преподавателя – 2 шт.; Доска учебная – 2 шт.; Шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; Экран настенный рулонный – 2шт.; Мультимедийный проектор «EPSON» - 1 шт.; Ноутбук «ACER» - 1 шт.; Стеллаж для наглядных пособий – 2 шт.; Тумба – 2 шт.
Кабинет технологии приготовления мучных кондитерских изделий	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Стул преподавателя – 1 шт.; Доска учебная – 1 шт.; Шкаф для дидактических материалов – 1 шт.; Экран настенный– 1шт.; Мультимедийный проектор - 1 шт.; Персональный компьютер Информационный стенд
Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства	Стол ученический двухместный – 15 шт.; Стул ученический – 30 шт.; Стол преподавателя – 1 шт.; Стул преподавателя – 1 шт.; Доска учебная – 1 шт.; Шкаф стеклянный – 1 шт.; Экран настенный рулонный – 1шт.;

	<p>Мультимедийный проектор - 1 шт.;</p> <p>Ноутбук «ACER» - 1 шт</p>
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<p>Стол ученический двухместный – 15 шт.;</p> <p>Стул ученический – 30 шт.;</p> <p>Стол преподавателя – 1 шт.;</p> <p>Кресло преподавателя – 1 шт.;</p> <p>Доска учебная – 1 шт.;</p> <p>Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.;</p> <p>Экран настенный рулонный – 1шт.;</p> <p>Мультимедийный проектор «View Sonic» - 1 шт.;</p> <p>Компьютер «KRAFTWAY» - 1 шт.;</p> <p>Монитор «SAMSUNG 152S» - 1 шт.</p> <p>Стеллаж для наглядных пособий – 1 шт.;</p> <p>Комплект плакатов по безопасности жизнедеятельности (10 шт.) – 1 комплект;</p> <p>Робот-тренажер «ГОША-01» - 1 шт.</p>
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	<p>Стол ученический двухместный – 15 шт.;</p> <p>Стул ученический – 30 шт.;</p> <p>Стол преподавателя – 1 шт.;</p> <p>Стул преподавателя – 1 шт.;</p> <p>Доска учебная – 1 шт.;</p> <p>Шкаф для дидактических материалов – 1 шт.;</p> <p>Экран настенный– 1шт.;</p> <p>Мультимедийный проектор - 1 шт.;</p> <p>Персональный компьютер</p> <p>Информационный стенд</p> <p>Технические весы</p> <p>Микроскопы</p> <p>Ножи</p> <p>Разделочные доски</p> <p>Химическая посуда</p>
Мастерская «Учебная пекарня»	<p>Рабочее место преподавателя.</p> <p>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные</p> <p>Конвекционная печь</p> <p>Микроволновая печь</p> <p>Подовая печь (для пиццы)</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Плита электрическая</p> <p>Шкаф холодильный</p> <p>Шкаф морозильный</p> <p>Шкаф шоковой заморозки</p> <p>Льдогенератор</p> <p>Фризер</p> <p>Тестораскаточная машина (настольная)</p> <p>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</p> <p>Тестомесильная машина (настольная)</p> <p>Миксер (погружной)</p> <p>Мясорубка</p> <p>Куттер или процессор кухонный</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</p> <p>Пресс для пиццы</p> <p>Лампа для карамели</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации)</p> <p>Термометр инфракрасный</p> <p>Термометр со щупом</p> <p>Овоскоп</p> <p>Машина для вакуумной упаковки</p>

	<p>Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной</p>
Спортивный зал	<p>Набор для дарса- 1 шт. Ракетка для настольного тенниса – 8 шт.; Скакалки- 12 шт.; Гандбольные мячи (жен.)-8 шт.; Гандбольные мячи (муж.)-8 шт.; Мячи для баскетбола – 15 шт.; Мячи для волейбола -15 шт.; Мячи для настольного тенниса -30 шт.; Мячи для тенниса -12 шт.; Ракетки для бадминтона – 8 шт.; Воланы для бадминтона -25 шт.; Медицинбол-10 шт.; Сетка для настольного тенниса – 4 шт.; Стол для настольного тенниса – 3 шт.; Сетка для бадминтона – 3 шт.; Судейские свистки-3 шт.; Секундомеры-3 шт.; Силовой тренажёр «Крассовер»- 1 шт.; Музыкальный центр «Техник СК ЕН 580»-1 шт.; Облучатель «Дезар»20 – 1шт; Облучатель «Дезар» 3-2 шт.; Мобильная баскетбольная стойка, щит, кольцо с сеткой-2 шт.; Сетка для мини-футбольных ворот-2 шт.; Сетка волейбольная с антеннами -1 шт.; Волейбольные стойки с защитой-2 шт.; Дорожка беговая электрическая -1 шт.; Маты напольные-7 шт.; Щит баскетбольный-4 шт.; Гири – 16,24 кг.- 6 шт.; Гантели -10 шт; Ворота для мини-футбола и гандбола-2 шт.; Мячи для мини-футбола-6 шт.; Скамейки гимнастические деревянные -10шт.; Штанга тренировочная -3 шт.; Стойка для спортивного оборудования (блины, замки для штанги)-2 шт.; Тренажёр Скамейка для жима – горизонтальная-1 шт.; Тренажер – скамейка для жима под углом – 1 шт.; Блины для штанги- прорезиненные -20шт</p>
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	<p>Не представляется возможным проведение занятий физической культуры в климатических условиях Крайнего Севера.</p>
Стрелковый тир электронный	<p>Мишень -1 шт Автомат Калашникова – 1 шт Зарядное устройство – 1 шт</p>
Залы:	
Библиотека	<p>Стеллаж книжный – 30 Рабочее место библиотекаря – 1 Компьютер – 1 Ноутбук - 1 Принтер - 1</p>
Читальный зал с выходом в сеть Интернет	<p>Стеллаж для книг – 10 Стол ученический – 11 Стул читательский – 22 Компьютерный стол – 7 Компьютерное кресло – 7</p>

	Компьютер – 7
Актный зал	посадочных мест – 130, экран – 2, ноутбук – 1. акустическая система – 1, комплект эстрадной аппаратуры - 1

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

В техникуме существует необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Основное программное обеспечение

Название	Данные о лицензии
Операционная система Windows 7 Professional	ООО “Максофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018
Прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus (включает Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010, Microsoft Powerpoint 2010, Microsoft Access 2010)	ООО “Максофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018
Технологическая платформа “1С: Предприятие 8” для студентов с конфигурациями: “1С: управление торговлей 8”, “1С: Зарплата и управление персоналом 8”, “1С: бухгалтерия 8” (коммерция по отраслям)	ООО “Апогей-БК”, контракт № ЛД-1800003 от 21.02.2018
Прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader	Бесплатно распространяемое программное обеспечение
Файловый архиватор 7zip	Бесплатно распространяемое программное обеспечение

5 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА

Формирование социокультурной среды КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» основывается на следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Конвенция по правам ребенка;
- Федеральный закон № 120 от 24.06.1999 г. «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»
- Устав техникума и локальные акты, регламентирующие деятельность техникума.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеурочное время.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно–нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- 1 Формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры.
- 2 Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, интеллигентности.

- 3 Воспитание нравственных качеств, духовности.
- 4 Ориентация на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры.
- 5 Привитие умений и навыков управления коллективом с использованием различных форм студенческого самоуправления.
- 6 Приобщение к студенческому духу, формирование чувства солидарности и корпоративности.
- 7 Совершенствование физического состояния, привитие потребности здорового образа жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению.

Целевые программы по важнейшим направлениям внеурочной деятельности:

- информационная и пропагандистская деятельность;
- исследовательская деятельность обучающихся;
- профессиональное становление личности специалиста;
- формирование органов студенческого самоуправления;
- деятельность кураторов учебных групп;
- социальная поддержка обучающихся;
- спортивно-оздоровительная работа и профилактика наркомании;
- работа с первокурсниками;
- предупреждение правонарушений;
- клубная работа;
- военно - патриотическое направление;
- волонтерское движение.

Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

Обязательным элементом системы социокультурной среды в техникуме является профессионально ориентированная воспитательная деятельность, осуществляемая в техникуме через определенные формы работы на уровнях:

- обучающегося (работа кураторов учебных групп, социально психологическая служба техникума, педагогов дополнительного образования, педагога организатора, руководителей физической культуры и ОБЖ);
- студенческих групп;
- предметно-цикловых комиссий (работа преподавателей по созданию воспитывающих условий).

Результатом этой деятельности выступает индивидуальное становление личности будущего специалиста, готового к гуманистически ориентированному выбору, обладающего многофункциональными компетентностями.

Основные направления и документы, регламентирующие воспитательную деятельность в Норильском техникуме промышленных технологий и сервиса:

- развитие самоуправления - самоподготовка студента к будущей профессиональной деятельности, способности принимать решения и нести за них ответственность - «Положение о Студенческом совете Норильского техникума промышленных технологий и сервиса;

- работа по профилактике поведенческих болезней, принципа личностной направленности – учет индивидуальных склонностей и интересов. Комплексный и системный подход к диагностике, профилактике и коррекции. - «Положение о деятельности социально-психологической службы краевого государственного

бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- патриотическое и нравственное воспитание, формирование в ходе воспитательных мероприятий толерантного сознания и поведения, противодействия экстремизму и снижения социально-психологической напряженности в обществе - «Положение о военно патриотическом клубе «Родник»;

- креативность – развитие творческих способностей - «Положение о волонтерском объединении обучающихся Норильского техникума промышленных технологий и сервиса», «Положение об экологическом клубе «69 параллель»;

- саморазвитие – формирование потребностей к самосовершенствованию – «Положение

- о волонтерском объединении обучающихся Норильского техникума промышленных технологий и сервиса», «Положение о студенческом Совете образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- экологическое воспитание – «Положение о экологическом клубе «69 параллель»;

- спортивно-оздоровительное воспитание – формирование моральных и нравственных ценностей, определяющих выбор здорового образа жизни-«Положение о спортивном клубе «Зевс»;

- работа с родителями «Положение о деятельности Социально-психологической службы краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- внеурочная занятость - «Порядок пользования лечебно-профилактической инфраструктурой, объектами культуры и спорта Норильского техникума промышленных технологий и сервиса», «Положение о спортивном клубе «Зевс», «Положение о библиотеке Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»;

- взаимодействие с социумом - «Положение о библиотеке Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»;

- интеллектуальное развитие - «Положение о студенческом самоуправлении краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»; «Положение о волонтерском объединении обучающихся Норильского техникума промышленных технологий и сервиса».

Достижение цели осуществляется посредством личностно-ориентированным подходом к воспитанию. Реализация Норильским техникумом промышленных технологий и сервиса требований п п.7.1 и 7.2 ФГОС СПО осуществляется методическими объединениями, кураторами учебных групп и мастерами производственного обучения, библиотекой, педагогами дополнительного образования, социально-психологической службой, педагогом организатором, Советом обучающихся техникума, Советом родителей , объединениями обучающихся: творческие коллективы, спортивный клуб «Зевс», волонтерское объединение, кружки, клубы по интересам.

Патриотическое воспитание в техникуме ведётся дифференцированно, с учётом возрастных особенностей обучающихся. Его цели достигаются совместными усилиями семьи, техникума, общественных организаций, силовых структур, органов самоуправления. Одной из форм работ, по патриотическому воспитанию обучающихся техникума является военно-патриотический клуб

Клуб «Родник». Подготовка юношей к службе в Вооруженных Силах – это одна из составляющих воспитательной работы. Среди обучающихся проводятся соревнования по стрельбе из пневматической винтовки, по выполнению нормативов по разборке и сборке автомата и снаряжению магазина. Клуб является лауреатом городского конкурса «Заполярный щит»: 2-е место среди ВПК ССУЗов и ВУЗов г. Норильска.

Военно патриотический клуб сотрудничает с общественными организациями:

- Совет ветеранов Великой Отечественной и локальных войн;
- Благотворительный фонд В. Коновалова «Территория добра»;

В процессе воспитательной работы техникума тесно взаимодействует с организациями и учреждениями Норильского промышленного района: образовательными учебными заведениями, производственными коллективами, с руководителями малого и среднего бизнеса, культурно-просветительскими учреждениями, общественными и политическими организациями, средствами массовой информации. В рамках развития Целевой программы по подготовке молодых рабочих для обеспечения потребности в персонале предприятий компании ЗФ ПАО «Норильский никель» и сферы обслуживания населения стало традицией ежегодное проведение конкурсов профессионального мастерства. В корпоративном проекте «Клуб «Профнавигатор», команда студентов Норильского техникума промышленных технологий и сервиса является победителем за 2018 и 2019 учебные годы.

В рамках спортивно-оздоровительной работы ежегодно в техникуме проводится спартакиада по 7 видам спорта среди учебных групп. В 2018 году приняло участие в спартакиаде 560 студентов, в 2019г. – 640 студентов. Проводятся недели здоровья, спортивные праздники, посвященные Дню знаний и Дню защиты детей. Одной из основных форм занятий физической культурой является работа спортивных секций, проведение спортивных мероприятий. На базе техникума создан и работает спортивный клуб «Зевс» включающий в себя 7 спортивных секций. Хорошая спортивная база позволяет проводить на территории техникума спартакиады регионального значения. В техникуме имеются 2 больших спортивных зала, 3 тренажерных зала и зал для любителей тенниса. Игровые секции: волейбол, баскетбол, мини - футбол, настольный теннис. Сборная команда техникума по мини футболу в выездных соревнованиях Чемпионата России «Бронзовая лига» стала Чемпионом среди ССУзов Российской Федерации. Для развития творческих способностей в техникуме имеется 2 актовых зала, оснащенных мультимедийной и звуковой аппаратурой. Творческие коллективы Норильского техникума промышленных технологий и сервиса неоднократно признавались лучшими (2018 г. - I место, 2019г. - лауреаты) среди ССУзов и Вузов Норильского промышленного района.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в техникуме, ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

6 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными актами техникума.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Эти фонды включают: контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после согласования с работодателями.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, экзамена (квалификационного) зачета, дифференцированного зачета.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по данной профессии.

6.2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Форма ГИА – защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы - две недели.

6.2.2 Содержание государственной итоговой аттестации

Тематика выпускной квалификационной работы отражает актуальность, новизну и практическую значимость в сфере швейного производства одежды, отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы ВКР подобраны индивидуально для каждого обучающегося в соответствии с заданием и разработаны преподавателями и мастером производственного обучения.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию трех профессиональных модулей. Количество тем ВКР больше количества обучающихся в группе по данной профессии.

Перечень тем по ВКР:

— рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса;

— утверждается заместителем директора по производственной работе техникума.

6.2.3 Перечень тем выпускных квалификационных работ. Письменная экзаменационная работа (ПЭР)

Темы письменной экзаменационной работы обучающихся соответствуют:

- содержанию профессиональных модулей по профессии;
- объему знаний, умений и навыков, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной профессии;
- заданию выпускной практической квалификационной работы.

Перечень тем ПЭР, ВПКР

Тема ПЭР	Тема ВПКР
Технологический процесс производства булочных изделий: «Рогалик ореховый»	Приготовление и оформление изделия из булочного теста: «Рогалик ореховый»
Технологический процесс производства булочных изделий «Батон столовый»	Приготовление и оформление изделия из булочного теста: «Батон столовый»
Технологический процесс производства булочных изделий: «Батон простой»	Приготовление и оформление изделия из булочного теста: «Батон простой»
Технологический процесс производства булочных изделий: «Батон молочный»	Приготовление и оформление изделия из булочного теста: «Батон молочный»
Технологический процесс производства булочных изделий: «Батон нарезной»	Приготовление и оформление изделия из булочного теста: «Батон нарезной»
Технологический процесс производства булочных изделий: «Батон подмосковный»	Приготовление и оформление изделия из булочного теста: «Батон подмосковный»
Технологический процесс производства хлебулочных сдобных изделий: «Булочка сдобная с маком»	Приготовление и оформление изделия из сдобного теста: «Булочка сдобная с маком»
Технологический процесс производства хлебулочных сдобных изделий: «Булочка сдобная с цукатами»	Приготовление и оформление изделия из сдобного теста: «Булочка сдобная с цукатами»
Технологический процесс производства хлебулочных сдобных изделий: «Булочка сдобная с изюмом»	Приготовление и оформление изделия из сдобного теста: «Булочка сдобная с изюмом»
Технологический процесс производства хлебулочных сдобных изделий: «Булочка сдобная с корицей»	Приготовление и оформление изделия из сдобного теста: «Булочка сдобная с корицей»
Технологический процесс производства хлебулочных сдобных изделий: «Булочка сдобная домашняя»	Приготовление и оформление изделия из сдобного теста: «Булочка сдобная домашняя»
Технологический процесс производства хлебулочных бараночных изделий: «Бублики молочные»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Бублики молочные»
Технологический процесс производства хлебулочных бараночных изделий: «Бублики украинские»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Бублики украинские»
Технологический процесс производства	Приготовление и оформление изделия из

хлебобулочных бараночных изделий: «Баранки молочные»	дрожжевого сдобного теста: «Баранки молочные»
Технологический процесс производства хлебобулочных бараночных изделий: «Баранки сдобные»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Баранки сдобные»
Технологический процесс производства хлебобулочных бараночных изделий: «Баранки ванильные»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Баранки ванильные»
Технологический процесс производства хлебобулочных бараночных изделий: «Баранки сахарные»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого сдобного теста: «Баранки сахарные»
Технологический процесс производства хлеба из ржаной муки: «Хлеб полярный формовой»	Приготовление и оформление изделия из ржаного теста: «Хлеб полярный формовой»
Технологический процесс производства ржано-пшеничного хлеба: «Хлеб ржано-пшеничный подовый»	Приготовление и оформление изделия из ржано-пшеничного теста: «Хлеб ржано-пшеничный подовый»
Технологический процесс производства пшенично-ржаного хлеба: «Хлеб пшенично-ржаной подовый»	Приготовление и оформление изделия из пшенично-ржаного теста: «Хлеб пшенично-ржаной подовый»
Технологический процесс производства диетических изделий пониженной калорийности: «Булочка осенняя»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка осенняя»
Технологический процесс производства диетических изделий пониженной калорийности: «Булочка молочная»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка молочная»
Технологический процесс производства диетических изделий пониженной калорийности: «Булочка розовая»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка розовая»
Технологический процесс производства диетических изделий пониженной калорийности: «Булочка алтайская»	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка алтайская»
Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий: «Кекс столичный»	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс столичный»
Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий: «Кекс творожный»	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс творожный»

6.2.4 Выпускная практическая квалификационная работа (ВПКР)

Темы выпускных практических квалификационных работ составлены с учетом выполняемой работы при прохождении производственной практики и в соответствии с квалификацией.

Перечень тем ВКР доводятся до обучающихся за шесть месяцев до ГИА.

6.2.5 Структура ПЭР

По структуре выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки и презентации.

Структура пояснительной записки:

- Титульный лист
- Содержание разделов с указанием страниц
- Введение
- Подготовка сырья и ведение технологического процесса выработки изделия
- Организация рабочего места
- Практическая часть
- Заключение
- Список литературы
- Приложения (образцы оформления документов)

Письменная экзаменационная работа оформляется в соответствии с ГОСТ 2.105 – 95 (вся пояснительная записка) ЕСКД. Общие требования к оформлению текстовых документов.

Приложения включают в себя формы заполнения основных документов и технологический процесс.

Перечень используемой литературы составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.

Презентационная часть является неотъемлемой частью и выполняется в программе Microsoft Power Point не более чем на 15 слайдах, является иллюстрированным и резюмированным отражением выполнения всех этапов ПЭР.

6.2.6 Структура выпускной практической квалификационной работы

Выпускная практическая квалификационная работа проводится с целью определения:

- соответствия требований к результатам освоения ППКРС федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь;
- уровня освоения технологического процесса, приемов и методов труда по профессии 19.01.04 Пекарь, достижения требуемой производительности труда, выполнения норм времени и т.п.;
- уровня освоения общих и профессиональных компетенций выпускником;
- степень овладения видами профессиональной деятельности по профессии;
- соответствие содержания видов работ данной профессии и самостоятельность в выполнении задания ВПКР.

В процессе выполнения ВПКР обучающиеся демонстрируют освоение всех профессиональных модулей.

На основании перечня тем руководитель ВПКР оформляет лист задания для каждого выпускника и утверждает его у заместителя директора по производственной работе. Задание на ВПКР выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

После окончания производственной практики и выполнения выпускной практической квалификационной работы, руководитель ВПКР оформляет заключение о ВПКР и производственную характеристику. Заключение и производственная характеристика подписываются руководителем ВПКР и представителями предприятия (начальником цеха, наставником, начальником участка).

6.2.7 Отзыв на ПЭР

После выполнения ПЭР обучающийся подписывает ее у руководителя, и возвращает ее руководителю, который оформляет отзыв на ПЭР, знакомит с ним выпускника и подписывает письменную экзаменационную работу у заместителя директора по производственной работе.

Отзыв на ПЭР включает:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы заданию и требованиям государственного образовательного стандарта;
- оценку новизны и практической значимости ПЭР;
- вывод о качестве выполнения ПЭР.

6.2.8 Кадровое обеспечение ГИА

Педагогические кадры, обеспечивающие руководство выполнением выпускных квалификационных работ должны иметь высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профессии Пекарь.

Кадры, обеспечивающие руководство выполнением выпускных квалификационных работ от предприятий и организаций должны иметь высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профессии Пекарь.

6.2.9 Организация выполнения ВКР

Руководитель ПЭР назначается из числа преподавателей, мастеров производственного обучения техникума или ведущих специалистов организаций, предприятий, где обучающийся проходил производственную практику.

Основными функциями руководителя ПЭР являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения ПЭР;
- подготовка отзыва на ПЭР.

На консультации по ВКР выпускников предусматривается 50 часов из общего бюджета времени, определённого федеральным государственным образовательным стандартом на консультации.

На время выполнения письменной экзаменационной работы составляется расписание консультаций, утверждаемое заместителем директора по производственной работе. В ходе консультаций руководителями соответствующих частей письменной экзаменационной работы разъясняются назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей письменной экзаменационной работы, дают ответы на вопросы обучающимся.

В ходе выполнения письменной экзаменационной работы обучающиеся используют действующую нормативно-техническую документацию, учебную, специальную и дополнительную, также допускается использование материалов и документации предприятий, на которых обучающиеся проходили практику.

Общее руководство и контроль над выполнением ПЭР осуществляет заместитель директора по производственной работе.

6.2.10 Защита выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

6.2.11 Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Для оценивания ВКР для государственной экзаменационной комиссии разработаны и представлены: ведомости промежуточных аттестаций, оценочные листы, производственные характеристики, руководства и памятки по оценке, учитывающие критерии и показатели, свидетельствующие об освоении необходимых общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.

К критериям оценки выполнения ВКР в виде ПЭР относятся:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
- наличие и содержание комплекта документов на технологический процесс изготовления изделия (оказание услуги), соответствие его требованиям стандартов ЕСТД;
- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии;
- отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

Оценка **«отлично»** выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием:
- пояснительная записка выполнена с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательность изложения материала;
- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким.
- ответы на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- руководитель оценил письменную экзаменационную работу на оценку «отлично»;
- выполнение качественной выпускной практической квалификационной работы.

Оценка **«хорошо»** выставляется в следующих случаях:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательность изложения материала;
- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- руководитель оценил письменную экзаменационную работу на оценку «хорошо» или «отлично».

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, когда:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы,
- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был последовательным, технически грамотным, четким, кратким.
- ответы на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- руководитель оценил письменную экзаменационную работу на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в следующих случаях:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был последовательным, технически не грамотным, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии были не верные.

К критериям оценки ВКР в виде ВПКР относятся:

- качество выполненных работ в соответствии с нормативно-технической документацией;
- применение рациональных приемов труда при выполнении производственных операций;
- соответствующая организация труда и рабочего места;
- умение выпускника использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные и профессиональные задачи.

Коллектив разработчиков:

Заместитель директора по научно-методической работе Ю.М. Налетова

Заместитель директора по учебной работе Р.Г. Иванова

Старший мастер О. А. Цыкунова

Заместитель директора по воспитательной работе Л.А. Григорьева

Приложение А
Учебный план

Перечень видов учебной деятельности		Формы промежуточной аттестации (по семестрам)			Объем образовательной программы			Распределение обязательной аудиторной нагрузки (включая обязательную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестре)																			
код	Наименование	Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		I курс			II курс						III курс									
							всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр		2 семестр		Итого за I курс	3 семестр		4 семестр				Итого за II курс	5 семестр		6 семестр				Итого за III курс
									17	24		17		24		17	22		17		22						
										21	3			16	1 п/а		18	2 п/а			4у/п	16	1	1 п/а	7у/п	13п/п	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15		16	17	18			19	20		21		
	Общеобразовательные учебные дисциплины				3078	1026	2052	0	493	609	0	1102	432	0	450	0	0	882	64	4	0	0	0	0	68		
ОУД.00	Базовые учебные дисциплины				2817	939	1878	0	476	588	0	1064	400	0	414	0	0	814	0	0		0			0		
ОУД.01	Русский язык	4			108	36	72		17	21		38	16		18			34									
	Литература	4		1;3	324	108	216		51	63		114	48		54			102									
ОУД.02	Родной язык			2;4	108	36	72		17	21		38	16		18			34									
ОУД.03	Иностранный язык	4		1;3	324	108	216		51	63		114	48		54			102									
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4		1;3	540	180	360		85	105		190	80		90			170									
ОУД.05	История		1,2,3	4	216	72	144		34	42		76	32		36			68									
ОУД.06	Физическая культура			2	324	108	216		51	63		114	48		54			102									

ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	3	1;2	114	38	76		34	42		76					0								
ОУД.08	Астрономия		2	57	19	38		17	21		38					0								
ОУД.09	Физика		1	108	36	72		17	21		38	16		18		34								
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)		2;4	216	72	144		34	42		76	32		36		68								
ОУД.11	Химия		4	216	72	144		34	42		76	32		36		68								
ОУД.12	Биология		2	57	19	38		17	21		38					0								
	Индивидуальный проект		3	105	35	70		17	21		38	32				32								
	Дополнительные учебные дисциплины			261	87	174	0	17	21	0	38	32	0	36	0	0	68	64	4	0	0	0	0	68
УД.01	Информационные технологии		4	159	53	106		17	21		38	32		36		68								
УД.02	Химические вещества в пищевой промышленности		5	48	16	32					0					0	32							32
УД.03	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов		5	54	18	36					0					0	32	4						36
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»			2395	361	1994	202	119	147	108	284	144		198		144	486	472	32		252	468		1264
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			144	48	96	32	34	0	0	34	16		18		0	34	28	0		0	0		28
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1	51	17	34	12	34			34					0								0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	5		42	14	28	10				0					0	28							28
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		4	51	17	34	10				0	16		18		34								0
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС			209	65	144	38	0	0	0	0	32		36		0	68	64	12		0	0		76
ОП.04	Технология проекта в профессиональной деятельности		5	47	11	36	12				0					0	32	4						36
ОП.05	Техническое оснащение предприятий общественного питания	5		60	20	40	8				0					0	32	8						40
ОП.06	Специальное рисование и лепка		4	102	34	68	18				0	32		36		68								0

П.ОО	Профессиональный цикл			1962	208	1754	132	85	147	108	250	96		144		144	384	380	20		252	468		1160
ПМ.ОО	Профессиональные модули			1962	208	1754	132	85	147	108	250	96		144		144	384	380	20		252	468		1120
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	6		191	28	163	17	34	57	0	91	0		0		0	0	0	0		0	72		72
МДК.01.01	<i>Технологии производства дрожжей</i>		2	83	28	55	17	34	21		55						0							0
УП.01	<i>Учебная практика</i>		2	36		36			36		36						0							0
ПП.01	<i>Производственная практика</i>		6	72		72					0						0					72		72
ПМ.02	Приготовление теста	6		392	53	339	32	51	90	72	123	96		0		0	96	0	0		0	120		120
	<i>Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</i>		2	81	27	54	16			54	54						0							0
МДК.02.02	<i>Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</i>		2	77	26	51	15	51			51						0							0
УП.02	<i>Учебная практика</i>		3	114		114			90	18	18	96					96							0
ПП.02	<i>Производственная практика</i>		6	120		120					0											120		120
ПМ.03	Разделка теста	6		696	52	644	31	0	0	36	36	0		144		144	288	104	0		96	120		320
МДК.03.01	<i>Технологии деления теста, формования тестовых заготовок</i>		5	54	18	36	11			36	36						0							0
МДК.03.02	<i>Технологии разделки мучных кондитерских изделий</i>		5	102	34	68	20						36				36	32						32
УП.03	<i>Учебная практика</i>		6	420		420								108		144	252	72			96			168
ПП.03	<i>Производственная практика</i>		6	120		120																120		120
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	6		477	61	416	38	0	0	0	0	0		0		0	0	180	20		96	120		416
МДК.04.01	<i>Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</i>		5	78	24	54	16										0	48	6					54
МДК.04.02	<i>Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</i>		5	111	37	74	22											60	14					74
УП.04	<i>Учебная практика</i>		6	168		168											0	72			96			168
ПП.04	<i>Производственная практика</i>		6	120		120																120		120
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	6		207	15	192	14	0	0	0	0	0		0		0	0	96	0		60	36		192
МДК.05.01	<i>Технологии упаковки и укладки готовой продукции</i>		5	63	15	48	14										0	48						48

УП.05	Учебная практика			6	108		108									0	48			60		108					
ПП.05	Производственная практика			6	36		36													36		36					
ФК.00	Физическая культура			5	80	40	40										40					40					
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»				5473	1387	4086	202	612	756	108	1386	576		648		144	1368	576	36		252	468	1332			
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация:						2 нед.																				
ПА.00	Промежуточная аттестация						2 нед.																				
Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на каждый учебный год							дисциплин и МДК	612	630	90	1242	480		540		0	1020	384	36		0	0	420				
Государственная (итоговая) аттестация: с 15.06 по 28.06							учебной практики	0	126	18	18	96		108		144	348	192	0		252	0	444				
							произв. практики	0	0	0	0	0		0		0	0	0	0		0	468	468				
Выпускная квалификационная работа: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа							экзаменов	0	0	0	0	2		3		0	5	2	0		1	0	3				
							дифф. зачетов	2	5	0	7	0		8		0	8	0	0		7	0		7	0		7
							зачетов	1	2	0	3	1		1		0	2	3	0		0	0		0	0		3

Приложение В
Аннотации рабочих программ

ОУД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» направлена на формирование следующих общих **компетенций:** ОК 1-7

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

• метапредметные:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• предметные:

- 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 жанровородовой 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **108** часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **72** часов;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
- лабораторные работы	
- практические занятия	
- контрольные работы	
- курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
- самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа и т.п.).	
Промежуточная аттестация в форме экзаменационного сочинения	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 . Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 1.1 Язык и речь

Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности

Тема 1.3 Научный стиль речи

Тема 1.4 Официально - деловой стиль речи

Тема 1.5 Публицистический стиль речи

Тема 1.6 Художественный стиль речи

Тема 1.7 Текст как произведение речи

Тема 1.8. Функционально - словесные типы речи

Раздел 2. Лексика и фразеология

Тема 2.1 Слово в лексической системе языка

Тема 2.2 Фразеологизмы

Тема 3.1 Фонетические единицы. Звук и фонема

Тема 3.2 Орфоэпические нормы

Тема 3.3 Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных

Тема 4.1 Понятие морфемы

Тема 4.2 Способы словообразования

Тема 4.3. Правописание чередующихся гласных в корнях слов

Раздел 5. Морфология и орфография

Тема 5.1 Грамматические признаки слова. Имя существительное

Тема 5.2 Имя прилагательное

Тема 5.3 Имя числительное

Тема 5.4 Местоимение

Тема 5.5 Глагол

Тема 5.6 Причастие как особая форма глагола

Тема 5.7 Деепричастие как особая форма глагола

Тема 5.8 Наречие

Тема 5.9 Слова категории состояния

Раздел 6. Служебные части речи

Тема 6. 1 Предлог как часть речи

Тема 6. 2 Союз как часть речи

Тема 6. 3 Частица как часть речи

Тема 6. 4 Междометия и звукоподражательные слова

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация

Тема 7.1 Основные единицы синтаксиса

Тема 7.2 Словосочетание

Тема 7.3 Простое предложение

Тема 7.4 Осложненное простое предложение

Тема 7. 5 Сложное предложение

Раздел 8. Обобщающее повторение

Тема 8. Обобщающее повторение

ОУД. 01 ЛИТЕРАТУРА

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки (базовые учебные дисциплины)

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

-воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

-развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и

аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

-освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко- литературных понятий; формирование общего представления об историко- литературном процессе;

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

Основные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций: ОК 1-7

1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – **324** часов

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **216** часов;

самостоятельная работа – **108** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	216
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	108
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена, дифференцированного зачета</i>	

ОУД. 02 РОДНОЙ ЯЗЫК

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

умения: освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко- литературных понятий; формирование общего представления об историко- литературном процессе; анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко- литературной обусловленности с использованием теоретико- литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета;

знания: специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций
ОК 1-7

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объём рабочей программы 108 часов,
самостоятельной работы 36 часов,
Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём рабочей программы	108
Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем	72
в том числе:	
- в том числе: лабораторные и практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося	36
в том числе:	
контрольные работы, рефераты, сообщения	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

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

• **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **324 часов**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 216 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 108 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Иностранный язык в современном мире

Тема 1. День Знаний

- Тема 2. Времена года
- Тема 3. Моё любимое время года
- Тема 4. Занятия в разное время года
- Тема 5. Виды путешествий
- Тема 6. Горный туризм
- Тема 7. Англоязычные страны. США
- Тема 8. Географическое положение
- Тема 9. Политическая система
- Тема 10. Школы в США
- Тема 11. Баскетбол в США
- Тема 12. Столица США – Вашингтон
- Тема 13. Достопримечательности Вашингтона
- Тема 14. Достопримечательности Нью-Йорка
- Тема 15. Пресса
- Тема 16. Газетные рубрики
- Тема 17. Канада. Географическое положение
- Тема 18. Ресурсы
- Тема 19. Климат
- Тема 20. Культура

Раздел 2. Образ жизни студента

- Тема 1. Режим дня
- Тема 2. Моё любимое занятие
- Тема 3. Любимое занятие моего друга
- Тема 4. Мой прошедший выходной
- Тема 5. Планы на выходные
- Тема 6. Экономия времени
- Тема 7. Лучший способ не тратить время зря
- Тема 8. Туристические походы, путешествия
- Тема 9. Почему человеку не хватает времени
- Тема 10. Телевидение в нашей жизни
- Тема 11. Пресса
- Тема 12. Радио
- Тема 13. Образ жизни

Раздел 3. Работа. Карьера

- Тема 1. Профессии
- Тема 2. Моя будущая профессия
- Тема 3. Любимая профессия друга
- Тема 4. Особенности характера. Способности, умения
- Тема 5. Устройство на работу
- Тема 6. Интервью
- Тема 7. Качества, необходимые для твоей профессии
- Тема 8. Заполнение анкеты при устройстве на работу
- Тема 9. Посещение центра занятости
- Тема 10. Что учитывать при выборе профессии
- Тема 11. Карьерный рост

Раздел 4. Английский язык в сфере профессиональной подготовки

- Тема 1. Образование и профессиональная подготовка
- Тема 2. Профессиональное образование в Великобритании
- Тема 3. Города-университеты
- Тема 4. Московский государственный университет
- Тема 5. Мир профессий
- Тема 6. Профессии, требующие специальной подготовки
- Тема 7. Английский язык в вашей будущей профессии

- Тема 8. Профессиональные качества специалиста
 Тема 9. Беседа о профессиях, требующих знания английского языка
 Тема 10. Моё обучение в техникуме
 Тема 11. Работа моей мечты
 Тема 12. Мой профессиональный выбор

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	267
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	178
в том числе:	
практические работы	76
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	89
в том числе:	
проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	22
оформление и выполнение практических заданий;	10
выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, подготовка материала для исследовательской (проектной) деятельности (тематика самостоятельной работы);	13
поиск информации в сети Интернет.	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД 04 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА, НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в образовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

Учебная дисциплина «Математика» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих **общих компетенций:** ОК 1-7

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

Общие цели изучения математики реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе

приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для технического, социально-экономического профилей профессионального образования выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики, преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности. Для гуманитарного и естественнонаучного профилей профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых студентами специальности СПО, обеспечивается:

- ✓ выбором различных подходов к введению основных понятий;
- ✓ формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- ✓ обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии, специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- ✓ общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;
- ✓ умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;
- ✓ практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- ✓ **алгебраическая линия**, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- ✓ **теоретико-функциональная линия**, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- ✓ **линия уравнений и неравенств**, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические

модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- ✓ **геометрическая линия**, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
- ✓ **стохастическая линия**, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира. Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• **личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- 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;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

•предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 540 ч.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка –360 ч.

Самостоятельная работа обучающегося – 180 ч.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	540
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	360

в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	180
в том числе:	
<i>Проработка конспекта лекций. Работа с учебным материалом. Ответы на контрольные вопросы.</i>	
<i>Решение задач.</i>	
<i>Подготовка тематических сообщений</i>	
<i>Подготовка тематических рефератов</i>	
<i>Выполнение индивидуальных заданий</i>	
<i>Работа с дополнительной литературой</i>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена, дифференцированного зачета	

ОУД. 05 ИСТОРИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

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

- **личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном месте;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

- **предметных:**

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

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

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная обязательная учебная нагрузка обучающегося – **216** часов

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 144 часов

самостоятельной работы обучающегося – 72 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
практические работы	-

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
в том числе:	
проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
оформление и выполнение практических заданий;	
выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, подготовка материала для исследовательской (проектной) деятельности (тематика самостоятельной работы);	
поиск информации в сети Интернет.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, зачета	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 1.1 Происхождение человека. Люди эпохи палеолита

Тема 1.2 Неолитическая революция и ее последствия

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Тема 2.1 Древнейшие государства

Тема 2.2 Великие державы Древнего Востока

Тема 2.3 Древняя Греция

Тема 2.4 Древний Рим

Тема 2.5 Культура и религия Древнего мира

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Тема 3.1 Возникновение ислама. Арабские завоевания

Тема 3.2 Византийская империя

Тема 3.3 Восток в Средние века

Тема 3.4 Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе

Тема 3.5 Основные черты западноевропейского феодализма

Тема 3.6 Средневековый западноевропейский город

Тема 3.7 Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы

Тема 3.8 Зарождение централизованных государств в Европе

Тема 3.9 Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 4.1 Образование Древнерусского государства

Тема 4.2 Крещение Руси и его значение

Тема 4.3 Общество Древней Руси

Тема 4.4 Раздробленность на Руси

Тема 4.5 Древнерусская культура

Тема 4.6 Монгольское завоевание и его последствия

Тема 4.7 Начало возвышения Москвы

Тема 4.8 Образование единого Русского государства

Раздел 5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству

Тема 5.1 Россия в правление Ивана Грозного

Тема 5.2 Смутное время начала XVII века

Тема 5.3 Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Тема Тема

5.4 Народные движения

Тема 5.5 Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке

Тема 5.6 Культура России конца XIII-XVII веков

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веке

Тема 6.1 Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе

Тема 6.2 Реформация и контрреформация

Тема 6.3 Становление абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII-XVIII веках

- Тема 6.4 Страны Востока в XVI-XVIII веках и колониальная экспансия европейцев
- Тема 6.5 Международные отношения в XVII-XVIII веках
- Тема 6.6 Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII веках. Эпоха просвещения
- Тема 6.7 Французская революция конца XVIII века
- Раздел 7. Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи**
- Тема 7.1 Россия в эпоху петровских преобразований
- Тема 7.2 Экономическое и социальное развитие России в XVIII веке. Народные движения
- Тема 7.3 Внутренняя и внешняя политика России в середине–второй половине XVIII Века
- Тема 7.4 Русская культура XVIII века
- Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации**
- Тема 8.1 Международные отношения
- Тема 8.2 Политическое развитие стран Европы и Америки
- Тема 8.3 Развитие западноевропейской культуры
- Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока**
- Тема 9.1 Колониальная экспансия европейских стран. Индия, Китай и Япония
- Раздел 10. Российская империя в XIX веке**
- Тема 10.1 Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века
- Тема 10.2 Движение декабристов
- Тема 10.3 Внутренняя политика Николая I
- Тема 10.4 Общественное движение во второй четверти XIX века
- Тема 10.5 Внешняя политика России во второй четверти XIX века
- Тема 10.6 Отмена крепостного права и реформы 60-70 –х годов XIX века.
- Тема 10.7 Контрреформы
- Тема 11.6 Общественное движение во второй половине XIX века
- Тема 10.8 Экономическое развитие России во второй половине XIX века
- Тема 10.9 Внешняя политика России во второй половине XIX века
- Тема 10.10 Русская культура XIX века
- Раздел 11. Мир в начале XX века**
- Тема 11.1 Пробуждение Азии в начале XX века
- Тема 11.2 Россия в начале XX в
- Тема 11.3 Революция 1905-1907 годов в России
- Тема 11.4 Россия в период столыпинских реформ
- Тема 11.5 Первая мировая война
- Тема 11.6 Россия в Первой мировой войне
- Тема 11.7 Приход большевиков к власти в России
- Тема 11.8 Февральская революция в России
- Тема 11.9 Европа и США в 1918 – 1939 гг
- Тема 11.10 Строительство социализма в СССР: модернизация на почве традиционализма
- Раздел 12. Вторая мировая война. Великая Отечественная война**
- Тема 12.1 Великая Отечественная война
- Раздел 13. Мир во второй половине XX века**
- Тема 13.1 «Холодная война»
- Тема 13.2 Научно-технический прогресс. Культура во второй половине XX века
- Тема 13.3 Страны Азии, Африки и Латинской Америки
- Раздел 14. СССР в 1945—1991 гг.**
- Тема 14.1 Советский Союз в период частичной либерализации режима
- Тема 14.2 СССР в середине 1960-х — начале 1980-х годов, причины их неудач
- Тема 14.3 СССР в период перестройки
- Раздел 15. Россия и мир на рубеже XX—XXI веков**
- Тема 15.1 Российская Федерация и мир на современном этапе

ОУД. 05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

• *личностных:*

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

• *метапредметных:*

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• предметных:

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

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – **324** часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- практические занятия обучающихся – 208 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	216
в том числе:	
практические работы	208
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	108
в том числе:	
проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий,	22

составленным преподавателем);	
оформление и выполнение практических заданий;	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основы знаний о физической культуре

Тема 1.1 Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Тема 1.2 Основы здорового образа жизни

Тема 1.3 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 1.4 Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Тема 1.5 Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Раздел 2. Учебно-методические занятия

Раздел 3. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 3.1 Бег

Тема 3.2 Баскетбол

Тема 3.4 Мини-футбол

Тема 3.5 Атлетическая гимнастика

Общеобразовательная учебная дисциплина

ОУД. 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

• личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности

человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **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;

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – **114** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 76 часов;

самостоятельной работы студента – 38 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
- лабораторные работы и практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
Выполнение индивидуальных учебных проектов и реферативная работа	42
Подготовка к дифференцированному зачету	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена, дифференцированного зачета	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Введение в дисциплину

Раздел 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 2.1 Здоровье и здоровый образ жизни

Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 3.1 Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 4.1 Воинская обязанность основы обороны государства

Раздел 5. Основы медицинских знаний

Тема 5.1 Основы медицинских знаний и оказание первой помощи

ОУД. 08 АСТРОНОМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла.

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- **понимания** принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- **знаний** о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- **умений** объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- **познавательных** интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- **умения** применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- **научного мировоззрения;**
- **навыков** использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

- **личностных:**
 - сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
 - устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
 - умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
- **метапредметных:**
 - умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

- **предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:
ОК 1-7

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – **57** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 19 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
Составление презентации	5
Выполнение индивидуальных проектов	9
Подготовка к дифференцированному зачету	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД. 08 ФИЗИКА

1.2 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00
Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в образовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

Учебная дисциплина «Физика» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих общих компетенций: ОК 1. – ОК 9.

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

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – **108 часа**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
- лабораторные работы и практические занятия	70
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
Выполнение индивидуальных учебных проектов и реферативная работа	
Подготовка к дифференцированному зачету	

ОУД. 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛ. ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины:

- **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

- **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- **овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- **овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
- **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

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

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;
- устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);
- извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др. знания по заданным темам;
- систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию;
- различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально- гуманитарного познания.

знать/понимать

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

уметь

— **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

— **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

— **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

— **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия гуманитарных наук;

— **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

— **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

— **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

— **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

— **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **216** час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 194 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 97 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	291
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
- лабораторные работы и практические занятия	51
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
в том числе:	
Выполнение индивидуальных учебных проектов и реферативная работа	
Подготовка к дифференцированному зачету	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена	

2.2 Содержание учебной дисциплины

Раздел I Введение

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

Раздел II.

История развития астрономии Содержание учебного материала

Астрономия в древности. Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.

Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года).

Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

Раздел III. Устройство Солнечной системы

Происхождение Солнечной Системы (гипотезы происхождения Солнечной системы, этапы формирования Солнечной системы, закономерности движения планет Солнечной системы, эволюция Солнечной системы).

Видимое движение планет (конфигурации планет, сидерические и синодические периоды обращения планет).

Система «Земля-Луна». Природа Луны. (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения,).

Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).

Планеты – гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).

Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса).

Физические характеристики астероидов. Метеориты.

комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.

Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

Солнце (строение Солнца, наблюдения за Солнцем, Солнце и жизнь на Земле).

Законы Кеплера (три закона Кеплера, открытие Нептуна и Плутона).

Искусственные тела Солнечной системы (понятия «искусственные тела Солнечной системы», «космические скорости»).

Контрольная работа № 1 по теме «Устройство Солнечной системы».

Раздел IV. Строение и эволюция Вселенной

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд).

Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов).

Виды звезд (желтый карлик, красные гиганты, белые карлики, красные карлики, черные карлики, сверхновые звезды, нейтронные звезды, черные дыры).

Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).

Открытие экзопланет. Новые и сверхновые звезды. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески.

Другие Галактики открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик).

Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики).

Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.

Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

ОУД.11 ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательные циклы относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

Учебная дисциплина «Химия» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих общих компетенций: ОК 1-7

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

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

метапредметных:

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

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

предметных:

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

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

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

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

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **216** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **144** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **72** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
в том числе:	
Исследование конкретной темы и оформление результатов в виде реферата, доклада, презентации	
Решение расчетных задач и упражнений	
Оформление результатов практических занятий	
Подготовка к контрольной работе	

Подготовка к дифференцированному зачету	
Подготовка к экзамену.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД. 12 БИОЛОГИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в образовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

Учебная дисциплина «Биология» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих **общих компетенций:** ОК 1- 7.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:

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

• **личностные:**

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

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

— способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

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

— способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

— готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

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

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

— готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметные:**

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

студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины.

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

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

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

— умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;

-- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

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

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

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

• **предметные:**

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

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

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – **57** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов; самостоятельной работы обучающегося - 19 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
- лабораторные работы и практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
Выполнение индивидуальных учебных проектов и реферативная работа	
Подготовка к дифференцированному зачету	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УД. 01 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным учебным дисциплинам.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

личностных:

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

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **159** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 106 часов
 (из них самостоятельной работы обучающегося - 53 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	159
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	106

в том числе:	
- лабораторные работы и практические занятия	76
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	53
в том числе:	
Выполнение индивидуальных учебных проектов и реферативная работа	51
Подготовка к дифференцированному зачету	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УД. 02 ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дополнительная учебная дисциплина

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

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия в пищевой промышленности», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных :

- химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных :

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

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

предметных :

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

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

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

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

- владение правилами техники безопасности при использовании химических – веществ;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять пищевую и биологическую ценность пищевых продуктов;

- оценивать влияние процессов, применяемых при переработке пищевого сырья, на различные качественные характеристики пищевых продуктов;

- определять контрольные точки для безопасного производства продуктов, разрабатывать системы контроля качества продуктов

- определять наличие химических компонентов пищи с помощью характерных реакций

- проводить самостоятельный поиск информации с использованием различных источников

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- качественные показатели пищевых продуктов;

- биологическую роль, функции и свойства основных компонентов пищи;

- принципы обеспечения качества продукции.

- основы рационального питания

- принципы рационального питания

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

УД 03 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дополнительная учебная дисциплина

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

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

- Демонстрировать связь между различными физико-химическими методами исследования, структурой и свойствами веществ;
- Применять справочную литературу, руководящие и нормативные документы.

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

- Классификацию методов, основные понятия и законы, лежащие в основе различных методов.
- Справочную литературу, руководящие и нормативные документы.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

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

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **профессиональными и общими компетенциями:** ПК 1.1 – 1.3; ПК 2.1 – 2.3; ПК 3.1 – 3.7; ПК 4.1 – 4.6; ПК 5.1 – 5.3; ОК 1- 7.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
Реферат «Характеристика микроорганизмов» Реферат «Пищевые инфекции» Презентация «Пищевые отравления» Доклад «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация», Плакат «Дезинфицирующие растворы» Сообщение «Анализ санитарной книжки работника» Реферат «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП.02 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

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

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

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

– ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

– защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

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

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

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часа; самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

ОП. 03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: является общепрофессиональной дисциплиной и относится к общепрофессиональному учебному циклу.

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

Освоенные умения и знания способствуют формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – 7.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от

негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том

числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **51** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **17** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
- лабораторные работы и практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	

Выполнение индивидуальных учебных проектов и реферативная работа	14
Подготовка к экзамену	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОП. 04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОЕКТА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является вариативной и включена в общепрофессиональный цикл.

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

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

- формулировать тему исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;
- составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;
- выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;
- определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;
- работать с различными источниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности, адекватные задачам исследования;
- грамотно оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;
- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу.

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

- владеть понятиями проблема, цель, задачи, анализ, эксперимент, библиография, гипотеза исследования, моделирование, обобщение, объект исследования, предмет исследования, принцип, рецензия, теория, факт, эксперимент.
- основы методологии исследовательской и проектной деятельности;
- структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная обязательная нагрузка обучающегося 47 часа, обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, самостоятельная работа – 11 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	11
в том числе:	
- работа с литературой, систематизация информации, подготовка сообщений, докладов	
- подготовка к практической работе	
- выполнение отчетов по практическим работам	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП 05 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является вариативной и включена в общепрофессиональный цикл.

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

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

– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная обязательная нагрузка обучающегося 60 ч., обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часов, самостоятельная работа – 20 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
- работа с литературой, систематизация информации, подготовка сообщений, докладов	
- подготовка к практической работе	
- выполнение отчетов по практическим работам	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОП 06 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является вариативной и включена в общепрофессиональный цикл.

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

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

- выполнять рисование геометрических фигур, геометрических орнаментов;
- компоновать рисунок;
- передавать характер формы, перспективных сокращений, светотеневых отношений;
- рисовать с натуры, лепить, выполнять макеты выпечки.

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

- основы изобразительной грамоты, виды орнаментов;
- понятие о ритме и мотиве;
- закономерность расположения предметов в пространстве, перспективное сокращение;
- композицию рисунка, понятие о светотени;
- особенности рисования с натуры, средства композиции, особенности лепки;
- последовательность изготовления макетов выпечки.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная обязательная нагрузка обучающегося 102 ч., обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов, самостоятельная работа – 34 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
- работа с литературой, систематизация информации, подготовка сообщений, докладов	
- подготовка к практической работе	
- выполнение отчетов по практическим работам	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Профессиональный цикл

ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по основному виду деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** и соответствующих 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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающий в ходе освоения программы должен:

Иметь практический опыт:

-выполнения работ по производству дрожжей;

уметь:

-размножать и выращивать дрожжи;

-активировать прессованные дрожжи;

-выполнять контрольные анализы;

-обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

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

знать:

-способы изменения температуры дрожжей;

-методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;

-способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

-правила организации работы в цеху;

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего -191 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки на обучающегося-83 часов,

Обязательной аудиторной нагрузки-55 час,

Самостоятельной работы-28 часов,

Учебной практики-36 часов,

Производственной практики – 72 часа

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение

обучающимися видом профессиональной деятельности Размножение и выращивание дрожжей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результатов обучения
ПК1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов
ПК1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО и паспортом рабочей программы профессионального модуля)	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК -1.1, 1-2, 1-3	МДК 01.01 Технология производства дрожжей	119	55	17	28	36	-
	Производственная практика	72	72				-
	Всего:	191	55	17	28	36	72

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по основному виду деятельности **Приготовление теста** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье

ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

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

ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическим инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса ржаного и ржано-пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

всего –392 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов;
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 105 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 53 часа;
 учебной и производственной практики – 234 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных	Наименования	Всего часов (макс. учебная)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика

компетенции (в соответствии с ФГОС СПО и паспортom рабочей программы профессионального модуля)	разделов профессионального модуля*	нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.4	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	138	54	16	27	57	-
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4	МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	134	51	15	26	57	-
	Производственная практика	120	120				-
	Всего:	392	105	31	53	114	120

ПМ. 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по основному виду деятельности **Разделка теста** и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением тестоформирующего оборудования;

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

ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста;

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без

крема;

- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

знать:

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –477 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 72 часа;

учебной и производственной практики – 540 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1, 3.2, 3.5, 3.6, 3.7	МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	264	36	11	18	210	-
ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.6	МДК 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий	312	68	20	34	210	-
	Производственная практика	120	120				-
	Всего:	696	144	44	72	420	120

ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И СУШКИ СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по основному виду деятельности **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля-требование к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки и выпечки;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий к выпечке;
- разгружать печь;

- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.

знать:

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

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Всего - 477, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 189,
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося -416 часа,
- самостоятельной работы - 61 часов,
- Учебной практики – 168 часов,
- Производственной практики – 120 часов.

3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результатов обучения
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

	выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО и паспортom рабочей программы профессионального модуля)	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1- 4.4	МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий:	162	54	16	24	84	-
ПК 4.5- ПК 4.6	МДК 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	195	74	22	37	84	-
		120	120				-
	Всего:	477	128	38	61	168	120

ПМ 05.УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по основному виду деятельности **Укладка и упаковка готовой продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК.5.1 Производить отбраковку готовой продукции;

- ПК.5.2 Производить упаковку и отбраковку хлебобулочных изделий;
- ПК.5.3 Складывать изделия в лотки, вагонетки контейнер.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;

- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;

знать:

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 207 часа
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов
- самостоятельной работы - 15 часов
- в т. ч. лабораторных и практических занятий - 14 часов,
- Учебной и производственной практики - 144 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Укладка и упаковка готовой продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых её руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию. Осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

	ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО и паспортом рабочей программы профессионального модуля)	Наименования разделов профессионального модуля	Всего объем часов рабочей программы	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Практика	
			Теоретическое обучение		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-5.3	МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	171	48	14	15	108	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36	36				-
	Всего:	207	48	14	15	108	36

Приложение Г
Аннотации рабочих программ практик

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.012.04 Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации **Пекарь, кондитер и основных видов деятельности:**

- размножение и выращивание дрожжей;
- приготовление теста;
- разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- укладка готовой продукции.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цели: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачи:

- закрепление теоретических знаний полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению хлебобулочных изделий;
- развитие интереса в области пищевой промышленности, способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

1.3 Формы учебной практики

Основной формой учебной практики является цеховая. Мастера производственного обучения согласно графику осуществляют общее руководство учебной практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программами и соблюдением трудовой дисциплины студентами.

1.4 Место проведения учебной практики

Практика проводится в пищевой лаборатории Норильского техникума промышленных технологий и сервиса в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса.

1.5 Время проведения учебной практики

Код профессионального модуля	Семестры	Количество недель	Характер проведения практики
ПМ. 01	Второй	1	концентрированно
ПМ. 02	Второй, третий	21+3+16	концентрированно, рассредоточено
ПМ. 03	Четвертый, пятый, шестой	11,7	концентрированно, рассредоточено
ПМ. 04	Пятый, шестой	4,6	концентрированно, рассредоточено
ПМ. 05	Шестой	16+7	концентрированно, рассредоточено

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего 846 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01 – 36 часов,

В рамках освоения ПМ. 02 – 114 часов,

В рамках освоения ПМ. 03 – 420 часов;

В рамках освоения ПМ. 04 – 168 часов;

В рамках освоения ПМ. 05 – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформировать у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
ПМ.01Размножение и выращивание дрожжей	Размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.
ПМ.02Приготовление 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 по органолептическим показателям;

	<p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>
<p>ПМ.03 Разделка теста</p>	<p>Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; производить округление тестовых заготовок; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p>
<p>ПМ04.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>
<p>ПМ05.Укладка и упаковка готовой продукции.</p>	<p>Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; устранять мелкие неполадки упаковочного оборудования.</p>

необходимых для последующего совершенствования профессиональных компетенций (ПК) и (ОК) по избранной специальности

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей Готовить дрожжевую продукцию Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3. ПК 2.4	Подготавливать и дозировать сырье. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Производить отбраковку готовой продукции. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК, ОК	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3
ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК 6, ОК7	ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей	36
	Раздел 01 Освоение технологии производства дрожжей	
	Тема 1 Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому отделению. Приготовление жидкой суспензии и активация прессованных дрожжей	12
	Тема 2 Прием, хранение и подготовка к производству дрожжей	18
	Дифференцированный зачет	6
ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК 6, ОК7	ПМ 02 Приготовление теста	114
	Раздел 02.01 Освоение технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий	72
	Тема 1 Приготовление теста на опаре (густой, большой густой, жидкой)	24
	Тема 2 Приготовление теста на заквасках	18
	Тема 3 Приготовление теста безопарным способом	30
	Раздел 02.02 Освоение технологии приготовления теста для мучных кондитерских изделий	42
	Тема 1 Приготовление дрожжевого теста	30
	Тема 2 Приготовление бездрожжевого теста	60
	Дифференцированный зачет	6
ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК3.6, ПК3.7, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК 6, ОК7	ПМ 03.Разделка теста	420
	Раздел 03.01 Освоение технологии деления теста, формования тестовых заготовок	
	Тема 1 Разделка, деление и расстойка теста для хлеба	24
	Тема 2 Разделка, деление и расстойка теста для булочных изделий	36
	Тема 3 Разделка, деление и расстойка теста для пирожков	24
	Тема 4 Разделка, деление и расстойка теста для сдобных изделий	84
	Тема 5 Разделка, деление и расстойка теста для бараночных изделий	12
	Тема 6 Разделка, деление и расстойка теста для кексов из дрожжевого теста и пирогов	36
	Тема 7 Разделка, деление и расстойка теста для	36

	национальных изделий	
	Тема 8 Разделка бездрожжевого теста	120
	Тема 9 Разделка теста для низкокалорийных изделий	42
	Дифференцированный зачет	6
ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК4.6, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК 6, ОК 7	ПМ04.01 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	168
	Раздел 04.01 Освоение технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	72
	Тема 1 Упек и усушка хлебобулочных изделий	12
	Тема 2 Приготовление хлеба и булочных изделий	60
	Раздел 04.02. Освоение технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.	
	Тема 1 Приготовление полуфабрикатов из дрожжевого теста	18
	Тема 2 Приготовление полуфабрикатов из бездрожжевого теста	54
	Тема 3 Сушка сухарных изделий. Отделка поверхности готовых изделий	18
	Дифференцированный зачет	6
ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК 6, ОК 7	ПМ 05.01. Укладка и упаковка готовой продукции.	108
	Раздел 05.01 Освоение технологии упаковки и укладки готовой продукции	
	Тема 1 Транспортирование готовых изделий	24
	Тема 2 Контроль качества готовых изделий	24
	Тема 3 Усушка. Черствение хлеба.	24
	Тема 4 Виды и правила упаковывания хлебобулочных изделий	18
	Тема 5. Транспортировка готовой продукции	12
	Дифференцированный зачет	6
	Всего	846

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.012.04 Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации **Пекарь, кондитер и основных видов деятельности:**

- размножение и выращивание дрожжей;
- приготовление теста;
- разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- укладка готовой продукции.

1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся.

1.3 Формы производственной практики

Основной формой производственной практики является цеховая.

1.4 Место проведения производственной практики

Практика проводится на предприятиях пищевой отрасли г. Норильска: ООО «Хлебозавод», ООО «Аэролит», кафе «Поляна», ООО «Валек», пиццерия ООО «Нордритейл», ИП Тарасова А.А. кафе «Старый Норильск»

1.5 Время проведения учебной практики

Код профессионального модуля	Семестры	Количество недель	Характер проведения практики
ПМ. 01	6	2	концентрированно
ПМ. 02	6	3,3	концентрированно
ПМ. 03	6	3,3	концентрированно
ПМ. 04	6	3,3	концентрированно
ПМ. 05	6	13	концентрированно

1.6 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего 564 часа, в том числе:

- В рамках освоения ПМ. 01 – 72 часов,
- В рамках освоения ПМ. 02 – 120 часов,
- В рамках освоения ПМ. 03 – 120 часов;
- В рамках освоения ПМ. 04 – 120 часов;
- В рамках освоения ПМ. 05 – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики, является совершенствование умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности

Вид профессиональной	Требования к практическому опыту
----------------------	----------------------------------

деятельности	
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	выполнения работ по производству дрожжей;
ПМ.02 Приготовление теста	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
ПМ.03 Разделка теста	деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;
ПМ04.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи.
ПМ05.Укладка и упаковка готовой продукции.	отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

необходимых для последующего совершенствования профессиональных компетенций (ПК) и (ОК) по избранной специальности

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей Готовить дрожжевую продукцию Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3. ПК 2.4	Подготавливать и дозировать сырье. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

	<p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 4.6</p>	<p>Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
<p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p>	<p>Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1.1- ПК1.2 ПК 1.3 ОК 1 - 7	ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей	72	Тема 1.1.Подготовка сырья к производству.	18
			Тема 1.2.Выполнение работ по разведению дрожжей	12
			Тема 1.3.Подготовка питательных сред для разведения маточных и товарных дрожжей	12
			Тема 1.4.Разведение жидких дрожжей и использование в производстве хлеба	12
			Тема 1.5.Санитарный режим и правила обработки оборудования дрожжевого цеха	12
			Дифференцированный зачет	6
ПК 2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК2.4 ОК 1 - 7	ПМ 02 Приготовление теста	120		
			Раздел 1Характеристика сырья и подготовка его к пуску в производство	24
	Раздел 2Оборудование для подготовки сырья и замеса теста	18	Тема 2.2 Подготовка сырья по документам, согласно рецептур на хлебобулочные изделия	12
			Тема2.2.1Оборудование для подготовки сырья	6
	Раздел 3 Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста	24	Тема 2.2.2Оборудование для замеса теста	12
			Тема 2.3.1Приготовление дрожжевого безопарного теста	12
	Раздел 4 Приготовление бездрожжевого теста	48	Тема 2.3.2 Приготовление дрожжевого опарного теста	12
			Тема 2.4.1 Приготовление теста на химических разрыхлителях	24

			Тема 2.4.2приготовление теста механическим способом	24		
			Дифференцированный зачет	6		
ПК3.1	ПМ 03 Разделка теста Раздел 1Разделка дрожжевого опарного и безопарного теста	120 60	Тема3.1.1Разделка теста для формового и подового хлеба	12		
ПК3.2			Тема 3.1.2Разделка теста для батонов и булочных изделий	12		
ПК3.3			Тема 3.1.3Разделка теста для плетеных изделий	12		
ПК3.4			Тема 3.1.4 Разделка теста для сдобных изделий	12		
ПК3.5			Тема 3.1.5Разделка теста для пирожков, пирогов, пиццы	12		
ПК3.6			Раздел 2 Разделка теста для мучных кондитерских изделий	60	Тема3.2.1Разделка песочного теста	24
ПК3.7	Тема 3.2.2Разделка пряничного теста	12				
ОК1-7	Тема 3.2.3Разделка сдобного пресного теста	18				
	Дифференцированный зачет	6				
ПК4.1	ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	120				
ПК4.2			Раздел 1 Хлебопекарные печи, их эксплуатация.	78	Тема 4.1. Техника безопасности и правила эксплуатации хлебопекарных печей.	12
ПК4.3					Тема 4.2.Выпекание хлеба формового и подового	12
ПК4.4					Тема 4.3.Выпекание булочных изделий и сдобных изделий, режимы выпечки	18
ПК4.5					Тема 4.4.Выпекание бараночных изделий, режимы выпечки	12
ПК4.6					Тема 4.5. Выпекание сухарных плит и сушка сухарных изделий, технологические режимы сушки.	12
ОК1-7					Тема4.6 Выпекание полуфабрикатов из замороженного теста, режимы выпечки	12
			Раздел 2.Оценка качества готовой продукции и приготовление отделочных полуфабрикатов.	42		
					Тема 4.2.1 Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий.	12
					Тема 4.2.2 Определение упека и усушки хлеба и хлебобулочных изделий	6
					Тема 4.2.3.Отделка поверхности готовой продукции с	12

			использованием отделочных полуфабрикатов	
			Дифференцированный зачет	6
			Квалификационный экзамен	6
ПК5.1 ПК5.2 ПК5.3 ОК1-7	ПМ05.Укладка и упаковка готовой продукции	36		
	Раздел 1. Упаковка готовой продукции	72	Тема 5.1.1.Упаковка готовой продукции вручную с использованием упаковочных материалов	6
			Тема 5.1.2 Упаковка готовой продукции на упаковочных машинах	
			Тема 5.1.3.Контроль качества по органолептическим показателям	6
			Тема 5.1.4.Маркировка готовой продукции	
	Раздел 2. Укладка готовой продукции.	48	Тема 5.2. 1Укладка готовой продукции в лотки, контейнеры, вагонетки	6
			Тема5.2. 2. Санитарные требования и обработка тары для укладки хлебобулочных изделий.	
			Тема 5.2.3.Выкладка и презентация хлебобулочной продукции	6
			Дифференцированный зачет	6
			Квалификационный экзамен	6
	Всего часов	468		468

ФК. 00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

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

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

- основы здорового образа жизни;

уметь:

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

Программа предполагает освоение следующих общих компетенций: ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

-максимальной учебной нагрузки обучающегося **80** часов, в том числе;

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

-самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
1. Изучить правила поведения в кабинете физического воспитания под подпись обучающегося.	
2. Техника бега на средние и длинные дистанции, бега с препятствиями.	
3. Изучить систему Купера по определению физического развития и физической подготовленности по возрастам.	
4. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты.	
5. Прыжки в длину с разбега.	
6. Изучить правильное поведение в спортивном зале.	
7. Выполнение атакующих ударов (боковые, прямые, обманные).	
8. Выполнение подачи мяча в прыжке.	
9. Блокирование индивидуальное, групповое.	
10. Занятия в спортивных секциях.	
11. Изучить технику безопасности в спортивном зале №2.	
12. Совершенствование техники ведения мяча с высоким отскоком, низким отскоком.	
13. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину различными способами.	
14. Общеразвивающие упражнения на развитие ловкости.	
15. Жонглирование мячей двумя руками.	

<p>16. Быстрые короткие передачи правой и левой рукой через стенку.</p> <p>17. Ведение теннисного мяча правой и левой рукой.</p> <p>18. Бег на месте. Прыжки вправо и влево на одной ноге.</p> <p>19. Броски одной рукой.</p> <p>20. Упражнение беговые с ускорением на месте.</p> <p>21. Упражнение на развитие гибкости.</p> <p>22. Выполнение ударов по мячу ногой, головой различными способами.</p> <p>23. Передачи мяча с одним касанием.</p> <p>24. Техника игры вратаря.</p> <p>25. Подготовка сообщения по теме: «История возникновения и развития игровых видов спорта» (по выбору).</p> <p>26. Выполнение строевых упражнений на месте и в движении.</p> <p>27. Составление и выполнение комплекса УГГ и ОРУ.</p> <p>28. ОРУ для развития координации.</p> <p>29. Комплекс упражнений для развития силы, выносливости.</p>	
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	