Аннотации рабочих программ

**ОУД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

1. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
2. **Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл

1. **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. **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. **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**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки (базовые учебные дисциплины)
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 1­7

1. **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**

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:** |  |
|  |  |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена, дифференцированного зачета*** | |

**ОУД. 02 РОДНОЙ ЯЗЫК**

* 1. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.
   2. **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. **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**

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. **Область применения программы**

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

1. 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. **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 мировидения;
* осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
* готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
* ***метапредметных:***
* умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
* владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
* умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
* умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
* ***предметных:***
* сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
* владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
* достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
* сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.
  1. **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 Ващингтона

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

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. Область применения программы

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
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. 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:

***S*** выбором различных подходов к введению основных понятий;

***•S*** формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;

***•S*** 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:

***•S*** общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;

***S*** умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;

***•S*** 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 формально­уровневыми результативными характеристиками обучения.

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

***S 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;

***S 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;

***S линия уравнений и неравенств,*** основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико­функциональной 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;

***S геометрическая линия,*** включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатногои векторного методов для решения математических и прикладных задач;

***S 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. **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**

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) в том числе:** | **180** |
| ***Проработка конспекта лекций. Работа с учебным материалом. Ответы на контрольные вопросы.*** |
| ***Решение задач.*** |
| ***Подготовка тематических сообщений*** |
| ***Подготовка тематических рефератов*** |
| ***Выполнение индивидуальных заданий*** |
| ***Работа с дополнительной литературой*** |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена, дифференцированного зачета*** | |

**ОУД. 05 ИСТОРИЯ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:** дисциплина относится к базовым дисциплинам

общеобразовательного цикла

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины**

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

• **личностных:**

* сформированность российской гражданской идентичтности, 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. **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**

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**

Тема3.1 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. Феодальная 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 5.4Народные движения

Тема 5.5 Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке Тема 5.6 Культура России конца ХШ-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 ХХ 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 ХХ XXI веков**

Тема 15.1 Российская Федерация и мир на современном этапе

**ОУД. 05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

* 1. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих**:** дисциплина входит в общеобразовательный

цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

* 1. **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 профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;
* формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
* готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуация 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 спортивно­оздоровительной деятельностью;
* умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* ***метапредметных:***
* способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в по­знавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной

практике;

* готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
* освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
* 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. **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**

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, показателя 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. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих**:** дисциплина входит в общеобразовательный

цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

* 1. **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 причинно­следственные 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 социально­нравственной 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. **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**

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. Г осударственная 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. **Область применения рабочей программы.**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **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. **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 причинно­следственных 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. **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**

1. Объём 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. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **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. **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 повышения 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. **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**

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. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих**:** дисциплина входит в общеобразовательный

цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

* 1. **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, научно­популярных, 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 приобретённых 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, научно­популярных, 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. **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**

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 цивили-зации. 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 ви-димого 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, характери-стики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современ-ные 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 — спут-ник Земли, солнечные и лунные затмения, ).

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

Планеты - гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особен-ности строения, спутники, кольца).

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

Физические характеристики астероидов. Метеориты.

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

Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, исполь-зуемые 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 харак-теристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — све-тимость», 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 перемен-ные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межз-вездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галак-тики. 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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
2. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина** входит в общеобразовательные цикли 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. **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 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.

1. **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**

1. **Объём 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. **Область применения рабочей программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **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. **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 естественно­научного 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. **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**

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 ТЕХНОЛОЛГИИ**

* 1. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **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 информационно­коммуникационных компетенций;

***метапредметн ых:***

* 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. **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**

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 ПИЩЕВОИ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

* 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. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дополнительная учебная дисциплина
  2. **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. **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.

**2.1 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: |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**УД 03 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И**

**ПРОДУКТОВ**

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. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дополнительная учебная дисциплина
2. **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. **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**

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: |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | |

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

**ПРОИЗВОДСТВЕ**

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

* 1. **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.

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**

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» |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | |

**ОП.02 экономические и правовые основы производственной**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1Область 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. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
  2. **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. **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**

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** |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** |  |

**ОП. 03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

* 1. **Область применения программы**

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

1. Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
   1. **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. **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. **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**

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 |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** |  |

**ОП. 04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОЕКТА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

вариативной и включена в общепрофессиональный цикл.

* 1. **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. **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**

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, подго |  |
| товка 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. **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. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина является

вариативной и включена в общепрофессиональный цикл.

* 1. **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. **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**

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

вариативной и включена в общепрофессиональный цикл.

* 1. **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. **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**

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. **Область применения рабочей программы**

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

1. 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. **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. **Количество часов на освоение рабочей программы профессионального**

**модуля:**

Всего -191 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки на обучающегося-83часов, 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  профессион  альных | Наименования | Всего часов  *(макс. учебная нагрузка и* | Объем времени, отведенный на освоение  междисциплинарного курса (курсов) | | | *Практика* | |
| компетенци  й *(в*  *соответств ии с ФГОС СПО и* | разделов  профессионального  модуля\* | *практики)* | Обязательная  аудиторная  учебная  нагрузка  обучающегося | | Самостоят  ельная  работа  обучающе  гося, | Учебн  ая,  часов | *Производс*  *твенная,*  *часов*  *(если*  *предусмотр* |
| *паспортом*  *рабочей*  *программы*  *профессион*  *ального*  *модуля)* |  |  | Все  го,  часо  в | в т.ч. лаборато рные работы и практиче ские занятия,  часов | часов |  | *ена*  *рассредото*  *ченная*  *практика)* |
| i | 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 | 72 | 72 | | | | *-* |
|  | практика |  |  | | | | *-* |
|  | *Всего:* | *191* | *55* | *17* | *28* | *36* | *72* |

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

1. **Область применения рабочей программы**

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

1. 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. **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 сушенных дрожжей,

производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

* способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответсвии 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

методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и

рецептур;

брожении;

структуру и физические свойства различных видов теста;

сущность процессов созревания теста;

правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1. **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**

* 1. **Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Всего | Объем времени, отведенный | *Практика* |
| Коды |  | часов | на освоение |  |
| профессион |  | *(макс.* | междисциплинарного курса |  |
| альных | Наименования | *учебная* | (курсов) |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| компетенци  й *(в*  *соответств*  *ии с ФГОС*  *СПО и*  *паспортом*  *рабочей*  *программы*  *профессион*  *ального*  *модуля)* | разделов  профессионального  модуля\* | *нагрузка и практики )* | Обязательная  аудиторная  учебная  нагрузка  обучающегося | | Самостоят  ельная  работа  обучающе  гося,  часов | Учебн  ая,  часов | *Производс*  *твенная,*  *часов*  *(если*  *предусмотр*  *ена*  *рассредото*  *ченная*  *практика)* |
| Все  го,  часо  в | в т.ч.  лаборато  рные  работы и  практиче  ские  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. **Область применения рабочей программы**

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

1. 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 тестоформующего оборудования;

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов

теста;

ПК 3.4 Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста;

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

формы;

ПК З.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок;

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

1. **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. **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 тестоформующего оборудования |
| ПК 3.3 | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста |
| ПК 3.4 | Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста |
| ПК 3.5 | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы |
| ПК 3.6 | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок |
| ПК 3.7 | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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**

* 1. **Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Всего | Объем времени, отведенный | | | *Практика* | |
| Коды |  | часов |  | на освоение | |  |  |
| профессион |  | *(макс.* | междисциплинарного курса | | |  |  |
| альных | Наименования | *учебная* |  | (курсов) | |  |  |
| компетенци | разделов | *нагрузка и* | Обязательная | | Самостоят | Учебн | *Производс* |
| й | профессионального | *практики* | аудиторная | | ельная | ая, | *твенная,* |
|  | модуля | *)* | учебная | | работа | часов | *часов* |
|  |  |  | нагрузка | | обучающе |  | *(если* |
|  |  |  | обучающегося | | гося, |  | *предусмотр* |
|  |  |  | Все | в т.ч. | часов |  | *ена* |
|  |  |  | го, | лаборато |  |  | *рассредото* |
|  |  |  | часо | рные |  |  | *ченная* |
|  |  |  | в | работы и |  |  | *практика)* |
|  |  |  |  | практиче |  |  |  |
|  |  |  |  | ские |  |  |  |
|  |  |  |  | занятия, |  |  |  |
|  |  |  |  | часов |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. **Область применения рабочей программы**

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

1. 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. **Цели и задачи профессионального модуля-требование к результатам освоение 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. **Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего - 477, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 189, обязательной аудиторной нагрузки обучающегося -416часа, 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**

* 1. **Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профессион  альных  компетенци  й *(в*  *соответств*  *ии с ФГОС*  *СПО и*  *паспортом*  *рабочей*  *программы*  *профессион*  *ального*  *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 | | Самостоят  ельная  работа  обучающе  гося,  часов | Учебн  ая,  часов | *Производст*  *вен-ная,*  *часов*  *(если*  *предусмотр*  *ена*  *рассредото*  *ченная*  *практика)* |
| Все  го,  часо  в | в т.ч.  лаборато  рные  работы и  практиче  ские  занятия,  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. **Область применения рабочей программы**

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

1. 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. **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. **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**

* 1. **Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профессион альных компетенци й (в  соответстви и с ФГОС СПО и паспортом рабочей программы профессион ального модуля) | Наименования  разделов  профессионального  модуля | Всего  объем  часов  рабочей  програм  мы | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | Практика | |
| Теоретическое  обучение | | Самостоят  ельная  работа  обучающе  гося,  часов | Учебн  ая,  часов | Производст  венная,  часов  (если  предусмотр  ена  рассредото  ченная  практика) |
| Все  го,  час  ов | в т.ч. лаборато рные работы и практиче ские 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 |