**Аннотации рабочих программ практик РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. **Область применения рабочей программы**

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

1. **Пекарь, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации **Пекарь, кондитер** и **основных видов деятельности:**
* размножение и выращивание дрожжей;
* приготовление теста;
* разделка теста;
* термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
* укладка готовой продукции.
1. **Цели и задачи учебной практики**

Цели: формирование у обучающихся первоначальных практических

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

Задачи:

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

Основной формой учебной практики является цеховая. Мастера

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

1. **Место проведения учебной практики**

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

1. **Время проведения учебной практики**

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

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

Всего \_846 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01 - 36 часов,

В рамках освоения ПМ. 02 - 114 часов,

В рамках освоения ПМ. 03 - 420 часов;

В рамках освоения ПМ. 04 - 168 часов;

В рамках освоения ПМ. 05 - 108 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформировать у обучающихся профессиональных умений, приобретение

первоначального практического опыта, в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид****профессиональной****деятельности** | **Требования к умениям** |
| ПМ.01Размножение и выращивание дрожжей | Размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. |
| ПМ.02Приготовление теста | Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям;оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; |

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

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

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

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

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. **Тематический план учебной практики**

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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

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

* размножение и выращивание дрожжей;
* приготовление теста;
* разделка теста;
* термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных

кондитерских изделий;

* укладка готовой продукции.
	1. **Цели и задачи производственной практики**

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

Задачами производственной практики являются:

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

Основной формой производственной практики является цеховая.

* 1. **Место проведения производственной практики**

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

* 1. **Время проведения учебной практики**

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

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

Всего 564 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01 - 72 часов,

В рамках освоения ПМ. 02 - 120 часов,

В рамках освоения ПМ. 03 - 120 часов;

В рамках освоения ПМ. 04 - 120 часов;

В рамках освоения ПМ. 05 - 36 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики, является совершенствование умений, приобретение практического опыта в рамках модулей

ПНКРС по основным видам профессиональной деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид** | **Требования к практическому опыту** |
| **профессиональной** |  |

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

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

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

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

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 3.1 Тематический план производственной практики**

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

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

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

**ФК. 00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

1. **Область применения рабочей программы**

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

* 1. **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 - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

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

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

**уметь:**

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

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

* 1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

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

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

-самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Быстрые короткие передачи правой и левой рукой через стенку.
2. Ведение теннисного мяча правой и левой рукой.
3. Бег на месте. Прыжки вправо и влево на одной ноге.
4. Броски одной рукой.
5. Упражнение беговые с ускорением на месте.
6. Упражнение на развитие гибкости.
7. Выполнение ударов по мячу ногой, головой различными способами.
8. Передачи мяча с одним касанием.
9. Техника игры вратаря.
10. Подготовка сообщения по теме: «История возникновения и развития игровых видов спорта» (по выбору).
11. Выполнение строевых упражнений на месте и в движении.
12. Составление и выполнение комплекса УГГ и ОРУ.
13. ОРУ для развития координации.
14. Комплекс упражнений для развития силы, выносливости.
 |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |