**Аннотации к рабочим программам по профессии**

**16472 «Пекарь»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс по УП | Наименование дисциплины | Аннотации |
| ОДБ.01 | Физическая культура | Учебный курс физического воспитания в группе профессионального обучения по адаптированной образовательной программе для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья «Пекарь», имеет профессионально-прикладное и оздоровительно-корректирующее направление.  Дисциплина включена в гуманитарный цикл общеобразовательной подготовки. Изучается на протяжении 2 лет. Разделы:   1. Легкая атлетика 2. ОФП 3. Спортигры (волейбол) 4. Спортигры (баскетбол) 5. Лыжная подготовка 6. Подвижные игры 7. ППФП |
| ОДБ.02 | История | Цель дисциплины:формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  *уметь:*   анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);   различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;   устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;   представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата;  *знать/понимать:*   основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;   периодизацию всемирной и отечественной истории;   особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;   основные исторические термины и даты;  *использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*   определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;   соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;   осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России. |
| ОДБ.03 | Информатика и ИКТ | Рабочая программа по дисциплине «Информатика и ИКТ» предназначена для обучающихся коррекционной группы по профессия «Пекарь».  Данный учебный курс рассчитан на обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих навыков обращения с компьютером. Рабочая программа рассчитана на 4 семестра обучения.  Предлагаемый курс «Информатика и ИКТ» знакомит обучающихся с основами информационных ресурсов. Данный курс формирует многие виды деятельности, которые имеют обще дисциплинарный характер: моделирование объектов и процессов, сбор, хранение, преобразование и передача информации, управление объектами и процессами.  Данный курс является коррекционным, так как способствует развитию и корригирует личность каждого обучающегося. В представленном варианте программы учтены и сохранены принципы коррекционной направленности: - обеспечение каждому обучающемуся адекватного лично для него темпа и способов усвоения знаний:   * доступность материала; * научность; * осуществление дифференцированного и индивидуального подхода.   Данная программа создает условия для постоянного повторения ранее усвоенного материала. Сначала происходит знакомство с компьютером, как инструментом, затем нарабатываются навыки использования компьютерных технологий – путем систематического повтора и усложнения тренинга. |
| ОП.01 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | Содержание программы «Экономические и правовые основы производственной деятельности» направлено на достижение следующих целей:  ***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;  ***знать:***  - принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;  - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  - механизмы формирования заработной платы;  - формы оплаты труда. |
| ОП.02 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Программа «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» составлена для подготовки обучающихся по профессии 16472 «Пекарь» без получения среднего общего образования, со сроком обучения 1 год 10 месяцев.  Основные задачи курса – дать обучающимся необходимые знания и умения по правилам производственной санитарии и гигиены.  В результате изучения предмета обучающиеся получат знания об основах микробиологии, правилах личной гигиены и санитарии, о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к устройству и содержанию предприятий общественного питания, о правовой базе санитарных требований, а также о гигиене труда.  Курс рассчитан на изучение теоретического материала в объеме 51 час.  Основные источники:   1. Воробьева Е.В. «Санитария и гигиена в торговле». – М.: Экономика, 2015. 2. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»-М.: Высшая школа, 2016. 3. Клевакин В.М. «Санитарная микробиология пищевых продуктов». – Ленинград: Медицина, 2014. |
| ОП.03 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  **уметь***:*  - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  - рассчитывать энергетическую ценность блюд;  - составлять рационы питания.  **знать***:*  - роль пищи для организма человека;  - основные процессы обмена веществ в организме;  - суточный расход энергии;  - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  - усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;  - понятие рациона питания;  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  - методику составления рационов питания;  - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  - общие требования к качеству сырья и продуктов;  - общие требования к качеству сырья и продуктов;  - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. |
| ОП.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) сроком обучения 1 года 10 месяцев.  Дисциплина ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Безопасность жизнедеятельности.  Общепрофессиональная программа состоит из разделов:  Раздел 1. Организация рабочего места пекаря.  Раздел 2. Организация снабжения мучного кондитерского цеха.  Раздел 3. Организация производственных цехов.  Раздел 4. Организация обслуживания оборудования.  Основная литература:  1.Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.  2. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.  3. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012. |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | Настоящая программа по «Безопасности жизнедеятельности» для групп коррекционной направленности в соответствии с положениями Конституции Российской Федерации и федеральными законами Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности на основе Федерального компонента государственного стандарта по «Основам безопасности жизнедеятельности».  Рабочая программа определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития обучающихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения БЖ. |
| ПМ.01 | Сырьё хлебопекарного производства | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  ***знать:***  - виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;  - правила безопасной эксплуатации оборудования;  - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.  ***уметь:***  - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно- механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПМ.02 | Приготовление теста | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  ***иметь практический опыт:***  -хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;  -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;  -обслуживания оборудования для приготовления теста;  ***уметь:***  -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;  ***знать:***  -характеристики сырья и требования к его качеству;  -правила хранения сырья;  -правила подготовки сырья к пуску в производство;  -способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;  -способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;  -способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;  -рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;  -методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;  -методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;  -структуру и физические свойства различных видов теста;  -сущность процессов созревания теста;  -правила работы на тестоприготовительном оборудовании**.**  **Осваиваемые общие компетенции:**  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.  **Осваиваемые профессиональные компетенции:**  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. |
| ПМ.03 | Разделка теста | В результате освоения содержания профессионального модуля обучающийся 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  **Осваиваемые общие компетенции:**  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.  **Осваиваемые профессиональные компетенции:**  ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.  ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.  ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.  ПК 3.4. 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 окончательнойрасстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. |
| ПМ.04 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | В результате освоения содержания профессионального модуля обучающийся 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 к выпечке;  -загружать полуфабрикаты в печь;  -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;  -определять готовность изделий при выпечке;  -разгружать печь;  -определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;  -выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;  -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;  -приготавливать отделочную крошку, помаду;  -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;  ***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  **Осваиваемые общие компетенции:**  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.  **Осваиваемые профессиональные компетенции:**  ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.  ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.  ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.  ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.  ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.  ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |
| ПМ.05 | Качество хлеба | **В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны иметь практический опыт:**  - контроля качества сырья и готовой продукции;  - ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.  **В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:**  - определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;  - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса.  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:  - требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;  - органолептические и физико - химические показатели качества сырья и готовой продукции;  - основные методы органолептических и физико - химических испытаний; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  - понятие "выход хлеба". |
| ФК.00 | Физическая культура | **Цель раздела:** формирование физической культуры личности, способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности, формирование ценностного отношения к здоровью.  **Осваиваемые общие компетенции:**  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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  В результате освоения программы обучающийся должен:  ***уметь:***  -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  ***знать****:*  -о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  -основы здорового образа жизни. |