**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. |