**Аннотации к рабочим программам**

**АОППО ППП по профессии рабочего 16742 «Пекарь»**

**0.00 Общеобразовательный адаптированный цикл.**

**ОАД.01 Русский язык**

1. **Цель дисциплины:**
* совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся : языковых,

речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

* совершенствование умений обучающихся правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
* дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому

взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности,

осознанному применению осваиваемой профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

 **2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП:**

Дисциплина «Русский язык» (ОАД.01) входит в состав общеобразовательного адаптированного цикла АОППО ППП по профессии рабочего 16472«Пекарь».

**3. 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.

**4.. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- владение основными видами речевой деятельности: чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной

деятельности, включая умение ориентироваться в разных источниках

информации; когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

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

***уметь****:*

**-** извлекать необходимую информацию из различных источников:

учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения

- создавать небольшие 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;

− владеть навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

**-**  анализировать несложный текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

***знать/понимать***:

- понятия о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- нормы речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

**-**  речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

**-** применения навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

**5. Общая трудоемкость дисциплины:** 40 час, в том числе 20- практические занятия.

**6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**ОАД.02 «История Отечества»**

**1. Цель дисциплины:** формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП:**

Дисциплина «История Отечества» (ОАД.02) входит в состав общеобразовательного адаптированного цикла АОППО ППП 16472«Пекарь».

**3. 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.

**4.. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

 мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;

 оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор;

 формулирование познавательной цели;

 поиск и выделение информации;

 подведение под понятие;

 построение логической цепи рассуждений;

 самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;

 определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

 управление поведением партнёра точностью выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли);

 целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимися, и того, что ещё неизвестно);

 планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).

 оценка (выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения);

**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.

**5. Общая трудоемкость дисциплины:** 60 час, в том числе 30-лабораторные и практические занятия.

**6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**ОАД.03 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

**1. Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности.

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП 16472 «Пекарь»:** дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОАД.03) входит в состав адаптированного общеобразовательного цикла АОППО ППП 16472 «Пекарь».

**3. 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.

**4.Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

 формирование основ гражданской идентичности личности

 способность к мобилизации сил и энергии;

 способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:**

 основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;

 потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

 основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;

 основы и боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации;

 предназначение, структуру и задачи РСЧС;

 предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**уметь:**

 выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;

 действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;

 применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;

 правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

 ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;

 правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);

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

 вести здоровый образ жизни;

 правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;

 уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;

 соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;

 оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;

 вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

**5. Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 40 часов, из них 30 - лабораторные и практические занятия.

 **6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**ОАД.04 «Физическая культура (лечебная)»**

**1. Цель дисциплины:** формирование физической культуры личности, способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП:**

Дисциплина ОАД.04 «Физическая культура (лечебная)» входит в состав общеобразовательного адаптированного цикла АОППО ППП 16472«Пекарь».

**3. 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.

**4. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

***уметь:***

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

-соблюдать правила личной гигиены, рационального режима труда и отдыха, полноценного и рационального питания.

***знать/понимать****:*

**-** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

 - основы здорового образа жизни;

- значение занятий физкультурой и спортом для здоровья человека

**5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 150 часов, из них 120 – лабораторные и практические занятия.

**6.Промежуточная аттестация** в форме зачёта (1,2,3 семестр), дифференцированного зачёта (4 семестр).

**ОАД.05 «Математика»**

**1. Цель дисциплины:** дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомить с основными математическими понятиями и практическим применением. . овладение обучающимися системой доступных математических знаний, умений и навыков, необходимых в повседневной жизни и в будущей профессии

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» (ОАД.05) является частью АОППО ППП 16472«Пекарь», входит в состав общеобразовательного адаптированного цикла.

**3. 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.

**4. Требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

***уметь:***

* читать и записывать дробь, проценты, преобразовывать дроби и проценты;
* решать простые и составные задачи в два-три действия;
* решать задачи на проценты;
* заменять число, выраженное в мерах длины, массы, времени и т.д., десятичной дробью и выполнять с ними четыре арифметических действия;
* пользоваться калькулятором и другой вычислительной техникой;
* различать основные геометрические фигуры (точка; линии — прямые, кривые, ломаные; отрезок; луч; угол; многоугольник — треугольник, четырех угольник; круг; окружность; шар; конус; параллелепипед; куб, пирамида),
* пользоваться измерительными инструментами, а также применять их для построения и фигур и тел;
* измерять и вычислять площади геометрических фигур и объемы параллелепипеда и куба.

***знать/понимать:***

* значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике, профессиональной деятельности;
* историю развития понятия числа;
* виды дробей;
* задачи на проценты;
* таблицу соотношения единиц стоимости, длины, емкости, массы, времени, площади и объема;
* основные геометрические фигуры (точка; линии — прямые, кривые, ломаные; отрезок; луч; угол; многоугольник — треугольник, четырех угольник; круг; окружность; шар; конус; параллелепипед; куб, пирамида), знать их названия, элементы

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

* практических расчетов по формулам, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;
* решения прикладных задач, в том числе социально-экономических на наибольшие и наименьшие значения;
* исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
* вычисления объемов и площадей поверхностей фигур и тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства

**5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 50 часов, из них 30 – лабораторные и практические занятия.

**6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**ОАД.06 «Информатика»**

**1. Цель дисциплины**: формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, умений осуществлять поиск и использование информации; коррекция и развитие познавательной деятельности, личностных качеств обучающихся с ОВЗ, формирование их социального опыта**.**

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП:** рабочая учебная программа ОАД.06 «Информатика» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь», входит в общеобразовательный адаптированный цикл.

**3. 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.

**4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

***а) на базовом уровне:***

обучающиеся должны ***знать:***

 правила техники безопасности;

 понятие информатики, информации;

 основные устройства компьютера, их назначение;

 основные объекты Рабочего стола, их назначение;

 виды и формы информации, действия с информацией;

 правила ввода текста, понятие и способы форматирования;

обучающиеся должны ***уметь:***

 правильно организовывать свое рабочее место, применять правила техники безопасности при работе на компьютере;

 вводить прописные и строчные буквы;

 совершать операции с файлом;

 запускать программы с помощью главного меню;

 приводить примеры информационных носителей, просматривать содержимое съемного и жесткого диска;

 форматировать текст в текстовом редакторе;

 открывать программу Paint и использовать имеющиеся в ней инструменты, редактировать и форматировать графические объекты.

Обучающиеся должны ***уметь*** использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

 планирования текущей работы, нацелить себя на выполнение поставленной задачи;

 умение слушать и задавать уточняющие вопросы, работать в парах;

 технические навыки работы с ПК.

***б) на минимально допустимом уровне***

Обучающиеся должны ***знать:***

 правила техники безопасности;

 основные устройства компьютера;

 основные объекты Рабочего стола;

 виды информации;

 правила ввода текста;

Обучающиеся должны ***уметь:***

 правильно организовывать свое рабочее место, применять правила техники безопасности при работе на компьютере;

 вводить прописные и строчные буквы;

 совершать операции с файлом;

 запускать программы с помощью главного меню;

 Обучающиеся должны ***уметь использовать*** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

 планирования текущей работы;

 умения слушать;

 технические навыки работы с ПК.

**5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 50 часов, из них 40 – лабораторные и практические занятия.

**6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**ОАД.07 «Основы социально-правовых знаний»**

**1. Цель дисциплины:** формирование правовой культуры и гражданской позиции, коррекция и развитие познавательной деятельности, личностных качеств обучающихся

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП:** рабочая учебная программа ОАД.07 «Основы социально-правовых знаний » является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь», входит в общеобразовательный адаптированный цикл.

**3. 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.

**4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

***а) на базовом уровне:***

***обучающиеся должны знать:***

* основы отраслей права: конституционное, избирательное, гражданское, административное, семейное, трудовое, уголовное;
* особенности регулирования труда лиц с ОВЗ;
* основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
* функции органов труда и занятости населения;
* способы защиты своих прав

***обучающиеся должны уметь:***

* обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
* составлять необходимые заявительные документы;
* составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при

трудоустройстве;

* использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

**Обучающиеся должны уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

 планирования текущей работы, самоорганизации на выполнение поставленной задачи;

 умения слушать и задавать уточняющие вопросы, работать в команде;

 реализации полученных знаний в дальнейшей жизни

***б) на минимально допустимом уровне***

Обучающиеся должны знать:

* основы отраслей права: конституционное, избирательное, гражданское, административное, семейное, трудовое, уголовное;
* способы защиты своих прав

Обучающиеся должны уметь:

* составлять необходимые заявительные документы;
* составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при

трудоустройстве;

* использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

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

 планирования текущей работы, самоорганизации на выполнение поставленной задачи;

 умения слушать и задавать уточняющие вопросы, работать в команде;

 реализации полученных знаний в дальнейшей жизни

**5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 30 часов.

**6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**ОАД.08 «Психологические основы социализации»**

1. **Цель дисциплины:** способствовать личностному и профессиональному развитию слушателя, лица с ОВЗ в образовательном процессе с целью социализации в обществе в целом.

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП:**

Дисциплина ОАД.08 «Психологические основы социализации» входит в состав общеобразовательного адаптированного цикла по АОППО ППП 16472«Пекарь».

**3. 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.

**4. Требования к результатам освоения дисциплины.**

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

***уметь****:*

- применять приобретенные знания и умения в практической/профессиональной деятельности и повседневной жизни для решения эмоциональных проблем и возникающих жизненных трудностей

- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;

- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;

- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

- ориентироваться в новых аспектах учёбы жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;

- эффективно взаимодействовать в команде;

- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;

- ставить задачи профессионального и личностного развития;

- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;

- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

**знать/понимать**:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса коммуникации;

- методы и способы эффективного общения;

- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации;

- основы и сущность профессионального самоопределения;

- современное состояние рынка труда и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

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

**-** успешной профессиональной деятельности;

**-** успешной социализации в обществе

**5. Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 110 часов, из них 63–практические занятия.

 **6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**ОП.00 Профессиональный цикл,**

 **включая раздел «Физическая культура».**

**ОП. Общепрофессиональные дисциплины**

**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены.**

1. Место дисциплины в структуре АОППО ППП 16472 «Пекарь»: Дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены входит в общепрофессиональный цикл АОППО ППП по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **40** |
| ***Промежуточная аттестация в форме зачета***  |

**2.Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

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

***уметь:***

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

 ***знать****:*

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые 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.

**ОП.02 Безопасность жизнедеятельности**

**1. Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности.

**2. Место дисциплины в структуре АОППО ППП 16472 «Пекарь»:**

Дисциплина «Безопасности жизнедеятельности» (ОП.02) входит в общепрофессиональный цикл АОППО ППП 16472 «Пекарь».

**3. 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.

**4.Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

 формирование основ гражданской идентичности личности

 способность к мобилизации сил и энергии;

 способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

***знать:***

 основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;

 потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

 основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;

 основы и боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации;

 предназначение, структуру и задачи РСЧС;

 предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

***уметь:***

 выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;

 действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;

 применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;

 правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

 ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;

 правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);

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

 вести здоровый образ жизни;

 правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;

 уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;

 соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;

 оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;

 вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

**5. Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 40 часов.

 **6.Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

 **ПМ.00 Профессиональные модули**

 **Профессиональный модуль ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.**

1. Профессиональный модуль ПМ.01 входит в состав профессионального цикла АОППО ППП по профессии рабочего 16472«Пекарь».

2.Требования к результатам освоения содержания профессионального модуля .

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;

-методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

-способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

-правила организации работ в цеху;

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

**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 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.

**Промежуточная аттестация** в форме экзамена (квалификационного).

**Междисциплинарный курс МДК 01.01 «Технологии производства дрожжей».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **50** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **50** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **25** |
|  практические занятия | **25** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта***  |

**Учебная практика -30 часов**

**Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление теста.**

1.Профессиональный модуль ПМ.02 входит в состав профессионального цикла АОППО ППП по профессии рабочего 16472«Пекарь».

**2.Требования к результатам освоения содержания профессионального модуля .**

**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.

**Промежуточная аттестация** в форме экзамена (квалификационного).

**Междисциплинарный курс**

**МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий »**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **110** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **110** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **60** |
|  практические занятия | **50** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***  |

**МДК 02.02«Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий »**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **120** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **120** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **60** |
|  практические занятия | **60** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***  |

**Учебная практика** - 310 часов

**Производственная практика** - 30 часов

 **Профессиональный модуль ПМ.03 Разделка теста.**

1.Профессиональный модуль ПМ.03 входит в состав профессионального цикла АОППО ППП по профессии рабочего 16472«Пекарь».

**2.Требования к результатам освоения содержания профессионального модуля**

**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 окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

**Промежуточная аттестация** в форме экзамена (квалификационного).

**Междисциплинарный курс**

**МДК 03.01 «Технологии деления теста, формования тестовых заготовок »**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **110** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **110** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **60** |
|  практические занятия | **50** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***  |

**Междисциплинарный курс**

**МДК 03.02 «Технология разделки мучных кондитерских изделий»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **130** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **130** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **60** |
|  практические занятия | **70** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***  |

**Учебная практика - 310 часов**

**Профессиональный модуль**

**ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

1.Профессиональный модуль ПМ.04 входит в состав профессионального цикла АОППО ППП по профессии рабочего 16472«Пекарь».

**2. В результате освоения срдержания 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.

**Промежуточная аттестация** в форме экзамена (квалификационного).

**Междисциплинарный курс**

**МДК 04.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий »**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **120** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **120** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **60** |
|  практические занятия | **60** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***  |

**Междисциплинарный курс**

**МДК 04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий »**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **130** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **130** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **60** |
|  практические занятия | **70** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета***  |

**Учебная практика -** 300 часов

**Производственная практика -** 30 часов

**Раздел ФК.00 Физическая культура.**

**1.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.

 **2. Место раздела в структуре АОППО ППП:**

Раздел ФК.00 «Физическая культура» входит в состав профессионального цикла АОППО ППП по профессии рабочего 16472«Пекарь».

**3. 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.

**4. Требования к результатам освоения содержания раздела:**

В результате освоения раздела 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.

5. Общая трудоемкость раздела: 40 час, в том числе 38-лабораторные и практические занятия.