

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**АД. 01 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ**

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

профессии **16472 Пекарь из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в Адаптационный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;

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

- оперировать различными видами информационных объектов;
- использовать готовые информационные модели;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 23 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 23 часа.

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД.02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ И СОЦИАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины **АД. 02 Основы финансовой и социальной грамотности** является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения, разработана на основании «Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы» (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), с учётом методических рекомендаций по включению финансовой грамотности в образовательные программы СПО и адаптирована для профессии профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (лёгкой степени умственной отсталости) по профессии **16472 Пекарь**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к адаптационному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- анализировать состояние личных финансов и финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;
- использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;

- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;

оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- принцип формирования структуры семейного бюджета и экономику семьи;
- основные понятия о депозите и кредите, понятие о накоплении и инфляция, о роли депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;
- расчетно–кассовые операции, о хранении, обмене и переводе денег, о различных видах платежных средств, формах дистанционного банковского обслуживания;
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг, сферы применения различных форм денег.
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц, способы борьбы с мошенничеством.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 43 часа , в том числе обязательная аудиторная нагрузка обучающегося –36 часа, самостоятельная работа обучающихся -7 часов

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**АД.03 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
САМООПРЕДЕЛЕНИЕ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение** является частью программы профессиональной подготовки по профессии **16472 Пекарь**. Обучение строится с учетом психофизических особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего.

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

- необходимую терминологию, структуру личности, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **33 часа**.

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ
И ГИГИЕНА

1.1 Область применения программы

Программа дисциплины «**Основы микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена**» является частью программы профессиональной подготовки лиц с ОВЗ по профессии **16472 Пекарь**.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать/понимать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- правила личной гигиены работников организации питания правила личной гигиены работников организации питания;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.

уметь:

- определять источники микробиологического загрязнения;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков

1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часов, в том числе

- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 58 часов.

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке в составе программ повышения квалификации, переподготовки по профессии 16472 Пекарь

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и хранение готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов
самостоятельная работа 3 часа

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.03 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 03 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения, разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (лёгкой степени умственной отсталости) по профессии **16742 Пекарь**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь представление:**

- О принципах рыночной экономики;
- Об организационно-правовых формах организаций;
- Об основных положениях законодательства, регулирующих трудовые отношения;
- О механизмах формирования заработной платы;
- О формах оплаты труда.
- Об основных особенностях экономического развития отрасли региона;
- О механизмах расчёта себестоимости, заработной платы, издержек производства, прибыли, рентабельности в современных условиях;
- О механизмах ценообразования на продукцию (услуги).

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 35 часов, в том числе

- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 33 часа;
- самостоятельная работа обучающихся – 2 часа

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке в составе программ повышения квалификации, переподготовки по профессии 16472 Пекарь

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
использовать безопасные приемы и методы работы;
пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также средствами пожаротушения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве;
основные требования к производственным помещениям и рабочим местам;
способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;
меры пожарной профилактики и технические средства пожаротушения.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии **13450 Маляр строительный**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

–Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

–принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях в том числе в условиях противодействия терроризма как серьезной угрозе национальной безопасности России;

–основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

–задачу и основные мероприятия гражданской обороны;

–способы защиты населения от оружия массового поражения;

–меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

–Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

–порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Уметь:

–Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

–Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

–Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

–Оказания первой медицинской помощи;

–Вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов.

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.06 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **16472 Пекарь из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в Адаптационный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;

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

- оперировать различными видами информационных объектов;
- использовать готовые информационные модели;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 17 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов.

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл адаптированной программы.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения:

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

владеть методами оценки качества пищевых продуктов

определять качество основных групп товаров

давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- товароведческую характеристику основных групп товаров

- методы оценки качества пищевых продуктов;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирование и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 31 час, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 2 часа

Всего занятий 29 часов:

Теоретического обучения 29 часов;

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОГРАММНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является частью программы профессиональной подготовки лиц с ОВЗ по профессии 16472 Пекарь.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

Пекарь 2 разряда должен знать:

- Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
- Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- Способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер

Пекарь 2 разряда должен уметь:

- Работать на предприятиях хлебопекарной промышленности и общественного питания
- Выпекать хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия;
- Соблюдать технологию, рецептуру изделий;
- Рассчитывать количество сырья и нормы выхода продукции;
- Замешивать опару и тесто на тестомесильных машинах;
- Следить за выдержкой теста, определять его готовность;
- Укладывать тесто на листы, кассеты и отправлять в печь
- Определять окончание процесса выпечки, выбирать готовые изделия из печи и укладывать их в тару.

Пекарь 3-го разряда должен знать:

- Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на листы
- Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции
- Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры
- Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета
- Производительность печи
- Устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Общие требования:

- соблюдать рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

Пекарь 3-го разряда должен уметь:

- Ведение технологического процесса выпечки хлеба
- Выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок;
- Выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах;
- Ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий;
- Надрезкой тестовых заготовок;
- Выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки;
- Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами;
- Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек;
- Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах;
- Регулирование скорости движения печного конвейера.

Общие требования:

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Рабочим учебным планом предусмотрено:

всего 1820 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 242 часа;

учебной практики – 1188 часа;

производственной практики - 390 часов.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 «Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является частью программы профессиональной подготовки лиц с ОВЗ по профессии 16472 Пекарь.

1.2 Цели и задачи практики:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

иметь практический опыт:

выполнение работ по производству дрожжей;
хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
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;
выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
сушки сухарных изделий;
наладки и регулирования режима работы печи;
выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
приготовления отделочных полуфабрикатов;
отделки кексов, пряников, печенья;
упаковки и маркировки.

Уметь:

соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;
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 различными методами готовность теста в процессе созревания;
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 отделять поверхности полуфабрикатов;
контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема
устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
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 полуфабрикатов и изделий по органолептическим
показателям;
приготавливать отделочную крошку, помаду для отделки хлебобулочных изделий
производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой,
помадой;
контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
отбраковывать готовые изделия по органолептическим показателям и массе;
упаковывать изделия различными способами;
укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;
оценивать качество выпеченных полуфабрикатов, определять соответствие
требованиям ГОСТа и ОСТа;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления
мучных кондитерских изделий;
приготавливать отделочную крошку и помаду для мучных кондитерских изделий;
определять готовность отделочных полуфабрикатов;
производить отделку кексов, пряников, печенья.
размножать и выращивать дрожжи;
активировать прессованные дрожжи.

Знать:

требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с
дрожжами.
характеристики сырья и требования к его качеству;
правила хранения сырья;
правила подготовки сырья к пуску в производство;
способы активации прессованных и сушеных 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;
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 др.), 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;

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;

требования к качеству готовой продукции;

требования к упаковке и маркировке изделий;

правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий;

правила выбора основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий;

правила безопасного обслуживания технологического оборудования и использования производственного инвентаря,

1.3 Форма проведения учебной практики – урочная.

1.4 Место и время проведения учебной практики: Учебная пекарня КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса», ул. Бортникова, 17

1 семестр – 306 часов

2 семестр – 432 часа

3 семестр – 300 часов

4 семестр – 150 часа

1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет

1.6. Форма отчётности по учебной практике – аттестационный лист

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФК ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа разработана на основе примерной программы по физической культуре специальных образовательных учреждений 8 вида под редакцией В.В. Воронкова. Рабочая программа входит в цикл специальных дисциплин.

Физическое воспитание — неотъемлемая часть комплексной системы учебно-воспитательной работы в коррекционных группах (для детей с ограниченными возможностями здоровья). Оно направлено на решение образовательных, воспитательных, коррекционно-компенсаторных и лечебно-оздоровительных задач.

Физическое воспитание осуществляется в тесной связи с умственным, нравственным, эстетическим воспитанием и трудовым обучением, занимает одно из ведущих мест в подготовке обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к самостоятельной жизни и производственному труду. Физическое воспитание способствует формированию положительных личностных качеств, является одним из средств успешной социальной интеграции детей в общество.

Характерной особенностью детей с ограниченными возможностями здоровья является наличие у них разнообразных нарушений психического и физического развития, обусловленных органическим поражением центральной нервной системы различной этиологии, возникающих на разных возрастных этапах индивидуального развития.

Целью физического воспитания в коррекционных **группах** (для детей с ограниченными возможностями здоровья) является содействие всестороннему развитию личности подростка.

Конкретными учебными и коррекционно-воспитательными **задачами** физического воспитания в группах для детей с ограниченными возможностями здоровья являются:

- Укрепление здоровья и закаливание организма, формирование правильной осанки;
- Формирование и совершенствование разнообразных двигательных умений и навыков, таких как сила, быстрота, выносливость, ловкость и др.;
- Коррекция нарушений общего физического развития психомоторики, воспитание культуры санитарно-гигиенических навыков, поддержание устойчивой физической работоспособности на достигнутом уровне;
- Формирование познавательных, эстетических, и нравственных интересов на материале физической культуры и спорта;
- Воспитание устойчивых морально-волевых качеств: настойчивости, смелости, умения преодолевать трудности;

- Содействие военно-патриотической подготовке.

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

Использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижение жизненных и профессиональных целей.

- Легкая атлетика (кроссовая подготовка): преодолевать дистанции установленные правилами (короткие с низкого старта); бегать по повороту; эстафетный бег 4 x 100 м., 4 x 400 м., передача эстафетной палочки; выполнять комплексы подводящих и общеразвивающих упражнений; прыгать с места, с разбега.

- Спортивные игры: Волейбол: принимать и передавать мяч снизу, сверху; играть у сетки; подавать подачи верхнюю, нижнюю; выполнять нападающий удар; ставить блок; играть в команде.

- Спортивные игры: Баскетбол: вести мяч левой, правой руками; передавать мяч в движении; бросать мяч одной, двумя руками от головы, от груди; выполнять штрафной бросок; отбирать мяч у соперника, выполнять перехват - прием, применяемый против броска; играть в команде.

- Лыжная подготовка: преодолевать дистанции попеременными, одновременными и коньковыми ходами; проводить переходы с хода на ход; преодолевать подъемы; проходить спуски в аэродинамической стойке; тормозить; проходить повороты; останавливаться на параллельных лыжах с разворотом на 90⁰; проходить дистанции в режиме гонки; использовать приобретенные умения и навыки на лыжной трассе.

- Атлетическая гимнастика: разрабатывать комплексы упражнений для мышц тела; страховать товарища, выполнять самостраховку; дозировать нагрузку; подбирать инвентарь; выполнять упражнения для развития гибкости и подвижности суставов.

- Гимнастика: выполнять строевые упражнения на месте и в движении; выполнять комплексы общеразвивающих упражнений (ОРУ) на месте и в движении; составлять комплексы «Утренней гимнастики»; выполнять упражнения со снарядами; упражнения на гибкость, координацию движений.

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

О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни.

Легкая атлетика (кроссовая подготовка): технику бега с низкого старта на короткие дистанции; технику бега на средние, длинные дистанции; комплексы упражнений ОРУ; технику бега на эстафете и технику передачи эстафеты; правила по легкой атлетике.

Спортивные игры: Волейбол: правила, технику и тактику игры; имитационные упражнения - технику выполнения различных приемов игры; технику безопасности.

Спортивные игры: Баскетбол: правила, технику и тактику игры; имитационные упражнения - технику выполнения различных приемов игры; технику безопасности.

Лыжная подготовка: правила, технику попеременных, одновременных и коньковых ходов; тактику преодоления дистанций; технику преодоления подъемов, спусков с торможением и остановками; технику поворотов; нормативные зачеты.

Атлетическая гимнастика: технику безопасности и страховку; технику выполнения различных спортивных элементов и комплексов упражнений; правила разработки комплексов упражнений для различных групп мышц.

Гимнастика: различные комплексы упражнений как специальные, так и общеразвивающие со снарядами и без; технику выполнения строевых упражнений; технику висов.