АННОТАЦИИ

рабочих программ учебных дисциплин,

профессиональных модулей

по профессии 19.01.04. Пекарь

Нормативный срок освоения ППССЗ –2 года 10 мес.

Уровень подготовки – базовый

Наименование квалификации – пекарь-кондитер

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.01. Русский язык

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО по профессии **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав базовых дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных*:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

***метапредметных*:**

регулятивных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

познавательных:

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных

источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- умение использовать навыки смыслового чтения, направленных на достижение читательской грамотности, которая включает в себя умение поиска и анализа информации в тексте, его понимание и интерпретацию, оценку и формирование суждения о тексте

коммуникативных:

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

***предметных*:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать 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;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография
Раздел 3. Лексика и фразеология
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография
Раздел 5. Морфология и орфография
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация

Вид промежуточной аттестации: экзамен

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, словари и интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.02. Литература

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав базовых дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

метапредметных:

регулятивных:

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

познавательных:

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– умение использовать навыки смыслового чтения, направленных на достижение читательской грамотности, которая включает в себя умение поиска и анализа информации в тексте, его понимание и интерпретацию, оценку и формирование суждения о тексте

коммуникативных:

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций

предметных:

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века
Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века
Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века
Раздел 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века
Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-годов
Раздел 6. Особенности развития литературы 1930-начала 1940-х годов
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой отечественной войны и первых послевоенных лет
Раздел 8. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980-2000 годов

Вид промежуточной аттестации: экзамен

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.03. Иностранный язык

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав базовых дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных*:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

***метапредметных*:**

Регулятивных

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

Познавательных

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

Коммуникативных

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

***предметных*:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Семья и семейные отношения
Раздел 2. Описание жилища и учебного заведения
Раздел 3. Распорядок дня студента колледжа
Раздел 4. Хобби, досуг
Раздел 5. Описание местоположения объекта
Раздел 6. Магазины, товары, совершения покупок
Раздел 7. Физкультура и спорт. Здоровый образ жизни
Раздел 8. Экскурсии и путешествия
Раздел 9. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство
Раздел 10. Англоговорящие страны
Раздел 11. Научно-технический прогресс
Раздел 12. Человек и природа. Проблемы экологии
Раздел 13. Достижения и инновации в области науки и техники
Раздел 14. Машины и механизмы
Раздел 15. Современные компьютерные технологии в промышленности
Раздел 16. Отраслевые выставки

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, словари и интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.04. Математика

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав профильных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

− сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

− понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой

культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

− развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

− овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

− готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

− готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

− готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

− отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

регулятивные:

- умение самостоятельно определять цели учебно-познавательной деятельности и составлять планы; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- умение использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

познавательные:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач
-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

коммуникативные:

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- умение целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов), необходимые для решения информационных и коммуникационных учебных задач с помощью средств ИКТ.

предметных:

− сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
− сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
− владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
− владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
− владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
− сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
− владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Развитие понятия о числе
Раздел 2. Корни, степени, логарифмы
Раздел 3. Основы тригонометрии
Раздел 4. Функции и графики
Раздел 5. Начала математического анализа
Раздел 6. Интеграл и его применение

Раздел 7. Уравнения и неравенства
Раздел 8. Комбинаторика
Раздел 9. Элементы теории вероятностей и математической статистики
Раздел 10. Прямые и плоскости в пространстве
Раздел 11. Многогранники и круглые тела
Раздел 12. Координаты и векторы

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.05. История

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав базовых дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных*:**

− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

− становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

***метапредметных*:**

Регулятивных:

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.

Познавательных:

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- умение использовать навыки смыслового чтения, направленных на достижение читательской грамотности, которая включает в себя умение поиска и анализа информации в тексте, его понимание и интерпретацию, оценку и формирование суждения о тексте

Коммуникативных:

− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

***предметных*:**

− сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

− владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

− сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

− владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

− сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества
Раздел 2. Цивилизация Древнего мира
Раздел 3. Цивилизация Запада и Востока в Средние века
Раздел 4. От древней Руси к Российскому государству
Раздел 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству
Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке
Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи
Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации
Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока
Раздел 10. Российская империя в XIX веке
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей
Раздел 12. Межвоенный период (1918 – 1939)
Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Внешняя политика СССР в предвоенные годы
Раздел 14. Соревнование социальных систем. Современный мир
Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991
Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX - XI веков

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.06. Физическая культура

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав базовых дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

− готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

− сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

−потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

−приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

−формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

−готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

−способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

−формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

−принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

−умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

−готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

регулятивных:

−способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

−освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

−формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

познавательных:

−умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

−готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

коммуникативных:

−готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

предметных:

−умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

−владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

−владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

−владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

−владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Наименование разделов дисциплины:

Теоретическая часть

Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Раздел 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Раздел 3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Раздел 4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Раздел 5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Практическая часть

Учебно-методические занятия

Учебно-тренировочные занятия

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

2. Лыжная подготовка
3. Гимнастика
4. Атлетическая гимнастика
5. Спортивные игры
   - Футбол
   - Волейбол
   - Баскетбол
   - Плавание

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОУП.07. Основы безопасности жизнедеятельности

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав базовых дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

− исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

− освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

регулятивных:

−овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

− овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

− формирование установки на здоровый образ жизни;

− развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

познавательных:

−формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

− приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

− формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

− развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

− освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

− приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

– умение использовать навыки смыслового чтения, направленных на достижение читательской грамотности, которая включает в себя умение поиска и анализа информации в тексте, его понимание и интерпретацию, оценку и формирование суждения о тексте

коммуникативных:

− развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

− формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

− развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

предметных:

− сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

− получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

− освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

− развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

− получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

− освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность
Раздел 4. Основы медицинских знаний

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУП.08. Астрономия

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав базовых дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- ***личностных*:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

- ***метапредметных*:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• ***предметных*:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Введение в астрономию
Раздел 2. Строение Солнечной системы
Раздел 3. Физическая природа тел солнечной системы
Раздел 4. Солнце и звезды
Раздел 5. Галактика. Метагалактика. Строение и эволюция Вселенной

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

УПВ.02. Информатика

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав профильных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- Чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- Осознание своего места в информационном обществе;
- Готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием ИКТ;
- Умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.

метапредметных:

регулятивных

- Умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- Использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием ИКТ;
- Использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств ИКТ как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- Использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

познавательных

- Умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- Умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- Умение использовать навыки смыслового чтения, направленных на достижение читательской грамотности, которая включает в себя умение поиска и анализа информации в тексте, его понимание и интерпретацию, оценку и формирование суждения о тексте.

коммуникативных

- Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.

предметных:

- Сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- Владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- Использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- Владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- Владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- Сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- Владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- Применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Информационная деятельность человека
Раздел 2. Информация и информационные процессы
Раздел 3. Средства ИКТ
Раздел 4. Технология создания и преобразования информационных объектов
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
УПВ. 03 Химия

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав профильных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• метапредметных:

регулятивные:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи;

познавательные:

- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии

для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы;

- умение использовать навыки смыслового чтения, направленных на достижение читательской грамотности, которая включает в себя умение поиска и анализа информации в тексте, его понимание и интерпретацию, оценку и формирование суждения о тексте.

коммуникативные:

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с преподавателем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

• предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Общая и неорганическая химия
Раздел 2. Органическая химия

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

УПВ.04. Биология

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной

программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав профильных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияние на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно - исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

регулятивные

- осознание социальной значимости своей специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

познавательные

- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни и человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияние на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

коммуникативные

- способность организовывать сотрудничество единомышленников. В том числе с использованием современных информационно-коммуникативных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и систем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Учение о клетке

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Раздел 3. Основы генетики и селекции
Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение
Раздел 5. Происхождение человека
Раздел 6. Основы экологии

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны темы рефератов и индивидуальных проектов. Представлена актуализированная литература для студентов и преподавателей, а также интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ПОО.01. Введение в специальность

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь**.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав дисциплин предлагаемых ПОО.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент будет

знать:

- место специальности в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику специальности;
- требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО;
- организацию и обеспечение образовательного процесса в колледже;
- формы и методы самостоятельной работы студента;
- основы персонального менеджмента будущего специалиста;
- содержание образовательной программы, структуру учебного плана по выбранному направлению подготовки;
- методику информационного поиска, библиографическое описание документа;
- понятия профессиональных и общих компетенций выпускника;
- факторы, влияющие на конкурентоспособность будущих работников;

типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессиональной деятельностью).

уметь:

- обосновать общественную значимость своей будущей специальности, основные задачи профессиональной деятельности;
- пользоваться библиотекой как источником информационных ресурсов, приемами поиска научной и методической литературы;

- составлять список литературы при написании реферата, студенческой научной или курсовой работы;
- осуществлять информационный поиск по основным элементам библиографического описания документа;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- применять технологии эффективного использования своего времени, планирования собственной деятельности;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения содержания ОПОП и перспектив своей будущей специальности.

Дисциплина «Введение в специальность» направлена на формирование и развитие у обучающихся следующих общих: ОК 1 - ОК 9.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО)
Раздел 2. Основы информационной культуры студента
Раздел 3. Сущность и социальная значимость своей будущей профессии

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов и интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» направлена на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 - ОК 7, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1 – 5.3.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Основы микробиологии
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов и интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» направлена на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 - ОК 7, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1 – 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1 – 5.3.

Наименование разделов дисциплины:
Раздел 1. Рыночная экономика
Раздел 2. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов и интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь**

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в состав профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины студент будет
знать:
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных

чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения.

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» направлена на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 - ОК 7, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.4.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации

Раздел 2. Основы военной службы

Раздел 3. Основы медицинских знаний

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

В рабочей программе прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов и интернет-ресурсы.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Размножение и выращивание дрожжей**

ПМ «Размножение и выращивание дрожжей» направлен на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – ОК 7, ПК 1.1 – ПК 1.3

2. Требования к результатам освоения ПМ:

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

Наименование разделов ПМ:

МДК 01.01. Технология производства дрожжей (Вид аттестации – экзамен)

Раздел 1. Введение в профессию

Раздел 2. Характеристика основного сырья

Раздел 3. Оценка качества сырья и материалов
Раздел 4. Подготовка основного сырья к производству
Раздел 5. Эксплуатация оборудования для подготовки основного сырья к производству
Раздел 6. Подготовка полуфабрикатов для производства
Раздел 7. Эксплуатация оборудования для приготовления полуфабрикатов

Учебная практика 01.01 (Вид аттестации – зачет)
Производственная практика 01.01 (Вид аттестации – дифференцированный зачет)

В рабочей программе ПМ прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов. Перечислены общие и кадровые требования к организации образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.02. Приготовление теста

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление теста**

ПМ «Приготовление теста» направлен на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – ОК 7, ПК 2.1 – ПК 2.4

2. Требования к результатам освоения ПМ:
С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:
- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способам, 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.

Наименование разделов ПМ:

МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий (Вид аттестации – экзамен)

Раздел 1. Характеристика дополнительного сырья и материалов

Раздел 2. Оценка качества сырья и материалов

Раздел 3. Подготовка дополнительного сырья к производству

Раздел 4. Эксплуатация оборудования для подготовки дополнительного сырья

Раздел 5. Замес и брожение теста

Раздел 6. Приготовление пшеничного теста

Раздел 7. Эксплуатация оборудования для приготовления полуфабрикатов

Раздел 8. Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста

Раздел 9. Эксплуатация оборудования для приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста

Раздел 10 Оценка качества полуфабрикатов

МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий (Вид аттестации – экзамен)

Раздел 1. Характеристика сырья для мучных кондитерских изделий

Раздел 2. Приготовление бездрожжевого теста

Раздел 3. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки

Учебная практика 02.01 Приготовление теста (Вид аттестации – зачет)

Производственная практика 02.01 Приготовление теста (Вид аттестации – дифференцированный зачет)

В рабочей программе ПМ прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов. Перечислены общие и кадровые требования к организации образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.03. Разделка теста

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Разделка теста**

ПМ «Разделка теста» направлен на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – ОК 7, ПК 3.1 – ПК 3.7

2. Требования к результатам освоения ПМ:

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

Наименование разделов ПМ:

МДК 03.01. Технология деления теста, формирования тестовых заготовок (Вид аттестации – экзамен)

Раздел 1. Разделка теста на технологическом оборудовании

Раздел 2. Разделка теста вручную

МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий (Вид аттестации – экзамен)

Раздел 1. Разделка теста для мучных кондитерских изделий

Учебная практика 03.01 Разделка теста (Вид аттестации – зачет)

Производственная практика 03.01 Разделка теста (Вид аттестации – дифференцированный зачет)

В рабочей программе ПМ прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов. Перечислены общие и кадровые требования к организации образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

ПМ «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» направлен на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – ОК 7, ПК 4.1 – ПК 4.6

2. Требования к результатам освоения ПМ:

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

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 упѐка, 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.

Наименование разделов ПМ:
МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий (Вид аттестации – экзамен)
Раздел 1. Выпечка хлеба, хлебобулочных изделий
Раздел 2. Эксплуатация оборудования для выпечки хлеба, хлебобулочных изделий
Раздел 3. Выпечка бараночных изделий
Раздел 4. Эксплуатация оборудования для выпечки бараночных изделий
Раздел 5. Выпечка (сушка) сухарных изделий
Раздел 6. Эксплуатация оборудования для выпечки сухарных изделий
Раздел 7. Отделка готовых изделий
Раздел 8. Оценка качества готовой продукции

МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий (Вид аттестации – экзамен)
Раздел 1. Выпечка полуфабрикатов из бездрожжевого теста
Раздел 2 Выпечка изделий из дрожжевого теста
Раздел 3 Отделочные полуфабрикаты, украшения из них
Раздел 4 Отделка пирожных и тортов
Раздел 5 Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
Раздел 6 Органолептический контроль качества мучных кондитерских изделий

Учебная практика 04.01 Выпечка ХБИ (Вид аттестации – зачет)
Производственная практика 04.01 Выпечка ХБИ (Вид аттестации – дифференцированный зачет)

В рабочей программе ПМ прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов. Перечислены общие и кадровые требования к организации образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции

1. Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной

программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04. Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Укладка и упаковка готовой продукции**

ПМ «Укладка и упаковка готовой продукции» направлен на формирование и развитие у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 – ПК 5.3

2. Требования к результатам освоения ПМ:

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

иметь практический опыт:

– отбраковки изделий;
– укладки готовой продукции;
– упаковки готовой продукции вручную;
– упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
– устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.

уметь:

– контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
– отбраковывать готовые изделия по массе;
– упаковывать изделия различными способами;
– укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

знать:

– требования к упаковке и маркировке изделий;
– правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
– правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
– возможные неисправности упаковочного оборудования и способы их выявления.

Наименование разделов ПМ:

МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции (Вид аттестации – экзамен)

Раздел 1. Характеристика упаковочных материалов и средств, применяемых в производстве
Раздел 2. Упаковка готовой продукции вручную
Раздел 3. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании
Раздел 4. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции
Раздел 5. Укладка готовой продукции

Учебная практика 05.01 Упаковка готовой продукции (Вид аттестации – зачет)

Производственная практика 05.01 Упаковка готовой продукции (Вид аттестации – дифференцированный зачет)

В рабочей программе ПМ прописаны условия реализации обучения. Представлено актуализированное информационное обеспечение обучения для студентов. Перечислены общие и кадровые требования к организации образовательного процесса.