

**Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей по профессии
19.01.04 «Пекарь»**

№ п/п	Шифр	Наименование циклов, дисциплин	Аннотация к программе
	ОУД	Базовые дисциплины	
1.	ОУД.01	Русский язык	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Тагирова Л.Ф. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 7 разделов: 1.Вводный курс. 2. Язык и речь. 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография. 4. Лексика и фразеология. 5. Морфемика, словообразование, орфография</p> <p>6. Морфология, орфография 7. Синтаксис, пунктуация.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 251 час, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа – 80 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • конспектирование • письменный ответ на вопрос • эссе на лингвистическую тему • ролевая игра в рамках учебной ситуации • комплексный анализ текста • конспектирование • сочинение-миниатюра • письмо по памяти • грамматический разбор • решение лингвистических задач • словарный диктант • устный ответ на вопрос • реферат • доклад • аннотация • словарная работа • анализ словарной статьи • подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы • корректорская правка текста • выполнение упражнений

			<p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • изложение с элементом сочинения • диктант с грамматическим заданием <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
2.	ОУД.02	Литература	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Тагирова Л.Ф. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Литература XIX века. 2. Литература XX века.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 287 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа - 116 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный ответ на вопрос • конспектирование • аннотация • сжатый пересказ • диалог • чтение по ролям • дискуссия • письменный ответ на вопрос • диалог, полилог • цитирование • анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • сопоставительная характеристика персонажей • составление таблицы • обзор критической литературы • чтение стихотворения наизусть • письменный анализ стихотворения • работа со словарем литературоведческих терминов • составление опорных схем • выразительное чтение <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • сочинение-рассуждение • изложение с элементом сочинения • сочинение-анализ эпизода <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

3.	ОУД.03	Иностранный язык	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Выгодчикова Н.Н., преподаватель, Давлетбаева Ф.А., преподаватель, Миронова Р.А., преподаватель, Набиева Р.Р., преподаватель, Хузин И.Р., преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 12 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Иностранный язык – язык профессионального общения. 3. Описание человека. 4. Окружающая среда. 5. Досуг и хобби. 6. Путешествие в страну изучаемого языка 7. Моя Родина. 8. Социально-бытовая сфера. 9. Количественные и качественные характеристики хлебобулочных изделий. 10. Основное механическое оборудование хлебопекарного предприятия. 11. Технология приготовления и термическая обработка теста. 12. Организация рабочего места пекаря.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 344 часа, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа - 116 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ устный опрос ▪ фронтальный опрос ▪ выполнение грамматических заданий и упражнений ▪ составление диалога ▪ аудирование ▪ составление резюме • выполнение грамматических заданий и упражнений • изучающее чтение и перевод печатных изданий • пересказ текстов • личное письмо • словарный диктант • составление монолога • чтение и перевод печатных изданий • ролевая игра • беседа • рассказ • разработка проекта (презентации) <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составление монолога ▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений) • контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий) • составление проекта, • грамматические упражнения <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
4.	ОУД.04	Математика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p>

			<p>Разработчик: Валиева Г.Р. преподаватель.</p> <p>Программа включает в себя 15 тем: 1. Введение. 2. Развитие понятия о числе. 3. Функции, их свойства и графики. 4. Тригонометрические функции. 5. Прямые и плоскости в пространстве. 6. Координаты и векторы. 7. Многогранники. Площадь поверхности. 8. Тела и поверхности вращения. 9. Степени и корни. 10. Показательная и логарифмическая функция. 11. Начала математического анализа. 12. Измерения в геометрии. 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей. 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 401 час, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 285 часов; - самостоятельная работа – 116 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • контрольная работа • графический диктант • анализ графиков функций • математический диктант • взаимоконтроль • сообщения • презентации • решения задач по алгоритму • выполнение заданий с комментарием • рефераты • решение проблемных задач • математический диктант • задания на построения сечений • изготовление моделей • измерение и вычисление площадей по моделям <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • контрольная работа • зачетная работа • программируемые тесты • задачи из практической деятельности <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
5.	ОУД.05	История	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Хузина Г.Ф.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. История Древнего мира. 2. История средних веков. 3. Новое время. Становление</p>

			<p>индустриальной цивилизации. 4. Россия и мир в 1900- 1945 гг. 5. СССР и мировое развитие в период «холодной войны».</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 267 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 171 часов; - самостоятельная работа – 96 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ составление рассказа с использованием терминов ▪ защита рефератов ▪ чтение карты ▪ формирование вопросов к репродукции, иллюстрации ▪ доклад ▪ составление плана ответа по теме ▪ фронтальная аналитическая беседа ▪ индивидуальный ответ у доски ▪ хронологический диктант ▪ работа с текстом и пропущенными датами ▪ работа с легендой карты ▪ соотнесение дат, событий, исторических личностей. ▪ составление плана ответа по теме ▪ диалог ▪ сравнительно-обобщающая таблица ▪ кроссворды ▪ составление хронологических таблиц ▪ терминологический диктант ▪ определение значений ▪ ранжирование по значимости <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ терминологический диктант ▪ тестирование ▪ контрольный срез знаний <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
6.	ОУД.06	Физическая культура	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 7 разделов: 1.Вводно коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание. 7. Виды спорта по выбору.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 333 часа, в том числе:</p>

			<p>- обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа - 105 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сдача контрольных нормативов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сдача зачетных нормативов <p>Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>
7.	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. 2. Государственная система обеспечения безопасности населения. 3. Основы обороны государства и воинская обязанность. 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 5. Военно-прикладная подготовка.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 110 часов, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - 85 часов; - самостоятельная работа - 25 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение практических действий по сигналам оповещения • действовать в условиях чрезвычайных ситуаций (объектовая тренировка) • выполнять эвакуационные мероприятия (объектовая тренировка) • выполнять практические действия по использованию средств индивидуальной защиты • ролевая игра по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС • прием контрольных нормативов по общефизической подготовке в рамках соревнований • прыжки с места в длину • подтягивание на перекладине • бег на короткие дистанции • бег на средние и длинные дистанции • прием контрольных нормативов по военно-прикладной подготовке • преодоление полосы препятствий • метание гранаты • стрельба из пневматической винтовки • неполная разборка и сборка (АК – 74) <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • реферат • создание мультимедийных презентаций <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

8.	ОУД.08	Астрономия	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Кашапова З.Т. преподаватель</p> <p>Программа состоит из 6 тем: 1. Что изучает астрономия. Наблюдения — основа астрономии. Тема 2. Практические основы астрономии. Тема 3. Строение Солнечной системы. Тема 4. Природа тел Солнечной системы. Тема 5. Солнце и звезды. Тема 6. Строение и эволюция Вселенной. Жизнь и разум во Вселенной.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 50 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 35 часов; - самостоятельная работа - 15 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • использование справочной литературы • решение задач • заполнение таблиц • химический диктант; • проверочная работа; • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • использование справочной литературы • решение генетических задач • заполнение таблиц <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование с разноуровневыми заданиями • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
9.	ОУД.09	Химия	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Каримова Э.М. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3. Аналитическая химия.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 323 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа - 95 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • химический диктант

			<ul style="list-style-type: none"> • тестирование • решение задач • решение экспериментальных задач • анализ и оценка результатов ЛПЗ <p>создание электронных презентаций</p> <ul style="list-style-type: none"> • семинар • самостоятельная работа по характеристике элемента по его положению в Периодической системе химических элементов Менделеева • решение задач по химическим формулам и уравнениям реакций • самостоятельная работа по составлению уравнений реакций (цепочка превращений) • проверочная работа • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • решение задач на скорость химических реакций • проверочная работа по составлению уравнений ОВР, РИО <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
10.	ОУД.10	Биология	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Глумова Н.П. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 7 разделов: 1. Клетка - единица живого. 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов. 3. Основы генетики и селекции. 4. Эволюционное учение. 5. Происхождение и развитие жизни на Земле. 6. Экосистема. 7. Взаимоотношения организма и среды.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 246 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа - 75 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • терминологический диктант • составление опорных схем и таблиц • заполнение таблиц • составление словаря терминов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>

11.	ОУД.11	Информатика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Панкова Н.В. преподаватель первой квалификационной категории, Кашапова З.Т. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Информационная деятельность человека. 2. Информация и информационные процессы. 3. Средства ИКТ. 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов 5. Телекоммуникационные технологии.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 290 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа - 119 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • решение ситуационных задач • подготовка сообщений • демонстрация готового проекта. • информативный диктант • демонстрация готового проекта. • отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • информативный диктант <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
12.	ОУД.12	Родной язык	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Насретдинова В.Р.</p> <p>Программа состоит из 8 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Татарский язык – язык профессионального общения. 3. Татарстан – большой политический, экономический, научный, культурный центр. 4. История традиций татарского народа. 5. Функциональные стили современного татарского литературного языка. 6. Орфография. 7. Лексикология. 8. Словообразование.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 176 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 108 часов; - самостоятельная работа – 68 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • практические работ

			<ul style="list-style-type: none"> • тестирование • составление кроссворда • решение ситуационных задач • подготовка докладов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ОП.	Общепрофессиональный цикл	
13.	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Куликова М.А. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Основы микробиологии. 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 54 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 36 часов. - самостоятельная работа – 18 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • беседа • заполнение таблиц • фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • программированный контроль • построение схем устный • ответ на вопрос • подготовка сообщений, докладов, рефератов • электронные презентации • построение схем <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
14.	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Зиляева А.Г. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Основы экономики. 2. Экономика предприятий. 3. Труд и заработная плата.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 75 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 50 часов.

			<p>- самостоятельная работа – 25 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • индивидуальный и фронтальный опрос • оценка выполненной практической работы • тестирование с применением проблемных заданий • оценка и анализ выполненных работ и заданий • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
15.	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Гражданская оборона. 2. Основы военной службы. 3. Основы медицинских знаний.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 105 часов в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – 70 часов.</p> <p>- самостоятельная работа – 35 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устные выступления на занятиях • фронтальный опрос • письменный ответ на вопрос <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • контрольная работа • решение учебной ситуации <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ	Профессиональные модули	
	ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 120 часов в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа.</p> <p>- самостоятельная работа – 16 часов.</p> <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
16.	МДК.01.01	Технология производства дрожжей	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Шарафутдинова Л.А. , преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Общие сведения о дрожжах и процессе производства дрожжей. 2.</p>

			<p>Технологические процессы и режимы выращивания и размножения дрожжей.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 48 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа. - самостоятельная работа – 16 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
	ПМ.02	Приготовление теста	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 577 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 205 часов. - самостоятельная работа – 84 часа. <p>Учебная практика: 144 часа.</p> <p>Производственная практика: 144 часа.</p> <p>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
17.	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Характеристика и подготовка сырья для приготовления теста хлебобулочных изделий. 2. Технологический процесс приготовления теста для хлебобулочных изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 75 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 54 часа. - самостоятельная работа – 21 час. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации

			<ul style="list-style-type: none"> • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
18.	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Характеристика и подготовка сырья для приготовления теста мучных кондитерских изделий. 2. Технологический процесс приготовления теста для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 102 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 72 часа. - самостоятельная работа – 30 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
19.	МДК 02.03.	Технология приготовления теста для кондитерских изделий	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Характеристика и подготовка сырья для приготовления теста кондитерских изделий. 2. Технологический процесс приготовления теста для кондитерских изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 112 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 79 часов. - самостоятельная работа – 33 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями

			<ul style="list-style-type: none"> • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
	ПМ.03	Разделка теста	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 753 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 142 часа. - самостоятельная работа – 71 час. <p>Учебная практика: 252 часов.</p> <p>Производственная практика: 288 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
20.	МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Кисилева Е.Г.. мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Оборудование для деления теста, формования тестовых заготовок. 2. Технологический процесс деления теста и формования тестовых заготовок для хлебобулочных изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 48 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа. - самостоятельная работа – 16 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
21.	МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Кисилева Е.Г.. мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Оборудование для разделки мучных кондитерских изделий. 2. Технологический процесс деления теста и формования тестовых заготовок для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p>

			<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 60 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 40 часов. - самостоятельная работа – 20 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
22.	МДК.03.03	Технологии разделки кондитерских изделий	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Кисилева Е.Г.. мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Оборудование для разделки кондитерских изделий. 2. Технологический процесс деления теста и формования тестовых заготовок для кондитерских изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 105 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 70 часов. - самостоятельная работа – 35 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • выполнение заданий с комментариями • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 654 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 149 часов. - самостоятельная работа – 73 часа. <p>Учебная практика: 216 часов.</p>

			<p>Производственная практика: 216 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
23.	МДК. 04.01	<p>Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p>	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Кисилева Е.Г.. мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 4 разделов: 1. Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. 2. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий. 3. Сушка сухарных изделий. 4. Обслуживание оборудования для выпечки теста.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 74 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 49 часов. - самостоятельная работа – 25 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации • рефераты • тестирование • выполнение заданий с комментариями <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
24.	МДК 04.02	<p>Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p>	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Кисилева Е.Г.. мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. 2. Отделка и формование выпеченных мучных кондитерских изделий. 3. Обслуживание оборудования и инвентаря для выпечки и отделки мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 148 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 100 часов. - самостоятельная работа – 48 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях • презентации

			<ul style="list-style-type: none"> • рефераты • тестирование • выполнение заданий с комментариями <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 120 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа. - самостоятельная работа – 16 часов. <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
25.	МДК.05.01	Укладка и упаковка готовой продукции	<p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Киселева Е.Г. мастер производственного обучения, Шарафутдинова Л.А. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Технология упаковки и укладки готовой продукции. 2. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Первичный учет производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 48 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа. - самостоятельная работа – 16 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • беседа • диалог • задание в тестовой форме по темам раздела • практические занятия <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • задания в тестовой форме <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
26.	ФК	Физическая культура	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Гимнастика.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 80 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 40 часов. - самостоятельная работа – 40 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> • сдача контрольных нормативов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сдача зачетных нормативов <p>Промежуточный в форме зачета.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>
--	--	--	---