

3.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик 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: Ягудина Л.И. 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> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - 171 час;</p> <p>- самостоятельная работа – 80 часов.</p> <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

			<ul style="list-style-type: none"> • 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: Ягудина Л.И. 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>Рекомендуемое 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 первой квалификационной категории, Миронова Р.А., преподаватель,</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.</p>

			<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа - 116 часов. <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 первой квалификационной категории.</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</p>

			<p>и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой 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. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. История Древнего мира. 2. История средних веков. 3. Новое время. Становление 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

			<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 высшей 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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 333 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа - 105 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>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</p>

			<p>и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 110 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 85 часов; - самостоятельная работа - 25 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>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 первой квалификационной категории.</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>Рекомендуемой 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

			<ul style="list-style-type: none"> • 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 Разработчик: Каримова Э.М. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3. Аналитическая химия. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 323 часа, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 228 часов; - самостоятельная работа - 95 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • химический диктант • 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 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: - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа - 75 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля: 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>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 290 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 171 час; - самостоятельная работа - 119 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля: 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 Разработчик: Ханафеева Р.С. преподаватель первой квалификационной категории. 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. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 176 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 108 часов; - самостоятельная работа – 68 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • практические работ • тестирование • составление кроссворда • решение ситуационных задач • подготовка докладов Рубежный: <ul style="list-style-type: none"> • тестирование 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 Разработчик: Куликова М.А. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Основы микробиологии. 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 54 часа в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 36 часов. - самостоятельная работа – 18 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: <ul style="list-style-type: none"> • беседа • заполнение таблиц • фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • программированный контроль </p>

			<ul style="list-style-type: none"> • 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 Разработчик: Зияева А.Г. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Основы экономики. 2. Экономика предприятий. 3. Труд и заработная плата. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 75 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 50 часов. - 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 Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Гражданская оборона. 2. Основы военной службы. 3. Основы медицинских знаний. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 105 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 70 часов. - 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

			<ul style="list-style-type: none"> решение учебной ситуации Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ПМ	Профессиональные модули	
	ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 120 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа . - самостоятельная работа – 16 часов . Учебная практика: 36 часов. Производственная практика: 36 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
16.	МДК.01.01	Технология производства дрожжей	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Шарафутдинова Л.А. , преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Общие сведения о дрожжах и процессе производства дрожжей. 2. Технологические процессы и режимы выращивания и размножения дрожжей. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 48 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа . - самостоятельная работа – 16 часов . Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: <ul style="list-style-type: none"> устный опрос конспектирование выполнение заданий с комментариями защита отчетов на лабораторно-практических занятиях презентации рефераты тестирование Рубежный: <ul style="list-style-type: none"> контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена.
17.	ПМ.01	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Шарафутдинова Л.А. , преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 5 тем: 1. Инструктаж по ТБ. 2. Изучение ассортимента используемых заквасок на ЗАО «Челны-Хлеб». 3. Подготовка дрожжей к производству. 4. Приготовление заквасок из дрожжей и изучение оборудования. 5. Определение норм закладки дрожжей для различных изделий. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 36 часов . Промежуточная аттестация в форме защиты комплексного дифференцированного зачета.
18.	ПМ.01	Производственная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Шарафутдинова Л.А. , преподаватель. Программа состоит из 5 тем: 1. Инструктаж по ТБ. 2. Изучение ассортимента используемых заквасок на ЗАО «Челны-Хлеб». 3. Подготовка дрожжей к производству. 4. Приготовление заквасок из дрожжей и изучение

			<p>оборудования. 5. Определение норм закладки дрожжей для различных 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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.02	Приготовление теста	<p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 523 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 169 часов. - самостоятельная работа – 66 часа. <p>Учебная практика: 144 часа.</p> <p>Производственная практика: 144 часа.</p> <p>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
19.	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 63 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 44 часа. - самостоятельная работа – 19 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 • рефераты • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена.</p>
20.	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 82 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 59 часа. - самостоятельная работа – 23 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 комплексного экзамена.</p>
21.	МДК 02.03.	Технология приготовления теста для кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 90 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 66 часов. - самостоятельная работа – 24 часа. <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 комплексного экзамена.</p>
22.	ПМ.02	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 20 тем: 1. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. 2. Приготовление пшеничного теста. 3. Приготовление ржаного теста. 4. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста для сдобных изделий. 6. Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий. 7. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для мучных кондитерских и кондитерских изделий. 8. Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курагой, пироги открытые и закрытые, ватрушки с творогом и повидлом; булочки домашней, сдобы «Выборгской», булочек в ассортименте (школьная, с маком и прочее), кулебяки, расстегаи, кекс «Майский», кулич пасхальный. 9. Приготовление дрожжевого слоеного теста для слойки в ассортименте, булочек в ассортименте. 10. Приготовление блинного теста. 11. Приготовление песочного и пресно-сдобного теста. 12. Приготовление пресно-слоеного теста. 13. Приготовление теста</p>

			<p>для затяжного, сахарного и сдобного печенья. 14. Приготовление пряничного теста. 15. Приготовление бисквитного теста основным способом. 16. Приготовление бисквитного теста с подогревом. 17. Приготовление теста для масляного бисквита. 18. Приготовление теста для бисквита буше. 19. Приготовление медового полуфабриката. 20. Приготовление заварного теста.</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 144 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
23.	ПМ.02	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 20 тем: 1. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. 2. Приготовление пшеничного теста. 3. Приготовление ржаного теста. 4. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. 5. Приготовление дрожжевого безопасного теста для сдобных изделий. 6. Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий. 7. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для мучных кондитерских и кондитерских изделий. 8. Приготовление дрожжевого безопасного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курагой, пироги открытые и закрытые, ватрушки с творогом и повидлом; булочки домашней, сдобы «Выборгской», булочек в ассортименте (школьная, с маком и прочее), кулебяки, расстегаи, кекс «Майский», кулич пасхальный. 9. Приготовление дрожжевого слоеного теста для слойки в ассортименте, булочек в ассортименте. 10. Приготовление блинного теста. 11. Приготовление песочного и пресно-сдобного теста. 12. Приготовление пресно-слоеного теста. 13. Приготовление теста для затяжного, сахарного и сдобного печенья. 14. Приготовление пряничного теста. 15. Приготовление бисквитного теста основным способом. 16. Приготовление бисквитного теста с подогревом. 17. Приготовление теста для масляного бисквита. 18. Приготовление теста для бисквита буше. 19. Приготовление медового полуфабриката. 20. Приготовление заварного теста.</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 144 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</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>
24.	МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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>
25.	МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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>Рекомендуемое 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 комплексного дифференцированного зачета.</p>
26.	МДК.03.03	Технологии разделки кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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>Рекомендуемое 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 комплексного дифференцированного зачета.</p>
27.	ПМ.03	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Кисилева Е.Г.. мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 15 тем: 1. Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий. 4. Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для сдобных изделий. 5. Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курагой, пироги открытые и закрытые, ватрушки с творогом и повидлом; булочки домашней, сдобы «Выборгской», булочек в ассортименте (школьная, с маком и прочее), кулебяки, расстегаи, кекс «Майский», кулич пасхальный. 6. Разделка дрожжевого слоеного теста для слойки в ассортименте, булочек в ассортименте. 7. Разделка песочного и пресно-сдобного теста. 8. Разделка пресно-слоеного теста. 9. Разделка теста для затяжного, сахарного и сдобного печенья. 10. Разделка пряничного теста. 11. Разделка бисквитного теста основным способом. 12. Разделка теста для масляного бисквита. 13. Разделка медового полуфабриката. 14. Разделка заварного теста. 15. Разделка белково-воздушного теста.</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 252 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
28.	ПМ.03	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Кисилева Е.Г.. мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 15 тем: 1. Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий. 4. Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для сдобных изделий. 5. Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курагой, пироги открытые и закрытые, ватрушки с творогом и повидлом; булочки домашней, сдобы «Выборгской», булочек в ассортименте (школьная, с маком и прочее), кулебяки, расстегаи, кекс «Майский», кулич пасхальный. 6. Разделка дрожжевого слоеного теста для слойки в ассортименте, булочек в ассортименте. 7. Разделка песочного и пресно-сдобного теста. 8. Разделка пресно-слоеного теста. 9. Разделка теста для затяжного, сахарного и сдобного печенья. 10. Разделка пряничного теста. 11. Разделка бисквитного теста. 12. Разделка теста для масляного бисквита. 13. Разделка заварного теста. 14. Разделка медового теста. 15. Разделка белково-воздушного теста.</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 288 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.04	Термическая обработка теста	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 654 часа в том числе:</p>

		и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<p>- обязательная аудиторная нагрузка – 149 часов.</p> <p>- самостоятельная работа – 73 часа.</p> <p>Учебная практика: 216 часов.</p> <p>Производственная практика: 216 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
29.	МДК. 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – 49 часов.</p> <p>- самостоятельная работа – 25 часов.</p> <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 комплексного дифференцированного зачета.</p>
30.	МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: 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> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – 100 часов.</p> <p>- самостоятельная работа – 48 часов.</p> <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 комплексного дифференцированного зачета.</p>
31.	ПМ.04	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Кисилева Е.Г., мастер производственного обучения. Программа состоит из 20 тем: 1. Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях ПОП. 2. Выпечка хлеба. 3. Выпечка хлебобулочных изделий. 4. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. 5. Выпечка сдобных изделий. 6. Выпечка бараночных изделий. 7. Способы отделки различных хлебобулочных изделий. 8. Сушка сухарных изделий. 9. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства для выпечки теста. 10. Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей. 11. Техника безопасности при работе с хлебопекарной печью. 12. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. 13. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. 14. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из песочного теста. 15. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из пряничного и медового теста. 16. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из песочного теста. 17. Режим выпечки бисквитного теста для изделий различного ассортимента. 18. Режим выпечки заварного теста для изделий различного ассортимента. 19. Режимы выпечки пресно-слоеного теста для изделий различного ассортимента. 20. Режимы выпечки белково-воздушного теста для изделий различного ассортимента. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 216 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.</p>
32.	ПМ.04	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчики: Кисилева Е.Г., мастер производственного обучения. Программа состоит из 20 тем: 1. Режим выпечки тестовых заготовок для тортов и пирожных. 2. Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов. 3. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов. 4. Приемы и способы отделки пирожных и тортов различного ассортимента. Украшения из крема. 5. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури и кандира. Украшения из посыпки и шоколада. 6. Технология приготовления бисквитных тортов. 7. Технология приготовления бисквитных пирожных. 8. Технология приготовления песочных тортов. 9. Технология приготовления песочных пирожных. 10. Технология приготовления слоеных тортов и пирожных. 11. Технология приготовления воздушных тортов и пирожных. 12. Технология приготовления заварных пирожных. 13. Технология приготовления крошковых пирожных. 14. Технология приготовления миндальных пирожных. 15. Технология приготовления пряничных изделий. 16. Составление нормативной документации на торты и пирожные. 17. Оборудование и инвентарь для выпечки и отделки мучных кондитерских изделий. 18. Классификация и основные характеристики оборудования и инвентаря для выпечки и отделки мучных кондитерских изделий. 19. Основные элементы машин. Эксплуатация и правила безопасного обслуживания машин для выпечки и отделки мучных кондитерских изделий. 20. Способы наладки и регулировки режимов работы оборудования. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 216 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного 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>
33.	МДК.05.01	Укладка и упаковка готовой продукции	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Киселева Е.Г. мастер производственного обучения, Шарафутдинова Л.А. преподаватель высшей 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>
34.	ПМ.05	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Киселева Е.Г. мастер производственного обучения, Шарафутдинова Л.А. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 тем: 1. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. 2. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. 3. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. 4. Технологическое оборудование, приспособления и производственный инвентарь хлебохранилищ и экспедиций. 5. 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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.</p>
35.	ПМ.05	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Киселева Е.Г. мастер производственного обучения, Шарафутдинова Л.А. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 тем: 1. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. 2. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. 3. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. 4. Технологическое оборудование, приспособления и производственный инвентарь хлебохранилищ и экспедиций. 5. Первичный учет производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной</p>

			и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 108 часов . Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
36.	ФК	Физическая культура	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Гимнастика. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 80 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 40 часов . - самостоятельная работа – 40 часов . Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: <ul style="list-style-type: none"> • сдача контрольных нормативов Рубежный: <ul style="list-style-type: none"> • сдача зачетных нормативов Промежуточный в форме зачета. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.