

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
среднего профессионального образования
Асмолова Е. В.
(подпись) (ф.и.о.)
"25" 06 2020 г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Профессия
19.01.04 Пекарь

Квалификация выпускника
Пекарь-мастер

Воронеж 2020

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

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, инвентарю, оборудованию, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

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.

Содержание разделов дисциплины:

Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. Физические, химические, биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы. Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Меры профилактики и предупреждения. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения. Правила личной гигиены работников пищевого производства. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила проведения дезинфекции. Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП 02. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

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.

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.

Содержание разделов дисциплины:

1. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий. Принципы рыночной экономики. Основы функционирования предприятия общественного питания в условиях рынка. Классификация производственных предприятий общественного питания. Первичные документы по экономической деятельности организации.

Понятие основных средств, их сущность и значения. Оценка, износ и амортизация основных средств. Показатели эффективности использования основных средств. Понятие оборотных средств. Состав и структура. Определение потребности в оборотных средствах. Оценка эффективности применения оборотных средств.

Кадры предприятия, их классификация и структура. Организация труда и заработной платы. Механизмы формирования заработной платы. Производительность труда. Анализ нормирования и организация труда. Расчет показателей оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.

Планирование деятельности организации, учет и анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия. Себестоимость продукции. Расчет калькуляция себестоимости единицы продукции. Ценообразование. Виды цен. Механизмы ценообразования. Прибыль организации, её источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли. Показатели рентабельности. Определение прибыли и рентабельности. Основные экономические показатели деятельности производственных предприятий общественного питания, методика их расчета.

2. Экономические отношения как предмет правового регулирования. Нормативно-правовой акт - основной источник права. Понятие трудовых правоотношений. Субъекты трудовых отношений, возраст возникновения трудовой дееспособности.

Понятие и виды рабочего времени. Виды отпусков и порядок их предоставления. Понятие, содержание трудового договора. Виды трудового договора. Форма и порядок заключения трудового договора. Дисциплинарная и материальная ответственность. Защита трудовых прав работников.

Сделки в предпринимательской деятельности. Формы сделок. Недействительные сделки. Понятие, виды обязательств. Способы обеспечения исполнения обязательств. Понятие и значение договора.

Расторжение договора по инициативе работника. Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки. Основные государственные гарантии по оплате труда. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы.

Понятие и признаки административного правонарушения. Субъекты административного правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административного наказания.

АННОТАЦИЯ
Дисциплины ОП 03. Безопасность жизнедеятельности
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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 профессиям 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 профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

Содержание разделов дисциплины:

Причина аварий и катастроф на промышленных объектах. Прогнозирование аварий и катастроф. Радиационные и химически опасные объекты. Стихийные бедствия, их возникновение, протекание, последствия. Примерная схема оценки опасности промышленного объекта. Прогнозирование параметров опасных зон. Ядерное оружие, понятие о нем и его боевых свойствах. Краткая характеристика поражающих факторов ядерного взрыва: ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение местности, электромагнитный импульс. Особенности поражающего действия нейтронного боеприпаса. Очаг ядерного поражения. Зоны разрушений, пожаров, радиоактивного поражения

местности. Общие понятия о дозе облучения, мощности дозы, единицы ее измерения. Химическое оружие, способы и признаки его применения. Классификация отравляющих веществ по предназначению и воздействию на организм. Очаг химического поражения. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Бактериологическое оружие. Способы и признаки его применения. Краткая характеристика основных видов бактериологических средств. Современные обычные средства поражения: осколочные, шариковые, фугасные боеприпасы. Зажигательное оружие. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. 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. Средства и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях.

Основы военной службы и обороны государства. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Содержание военной доктрины Российской Федерации. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Основы военной службы. Состав и назначение родов войск. Боевые традиции армии. Организация 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.

Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим: при ранениях, кровотечениях, переломах, ожогах. Наложение бинтовых повязок при ушибах, переломах на различные части тела. Способы выноса раненных и больных из мест аварий, катастроф, поля боя, производство искусственной вентиляции легких и прямого массажа сердца, извлечение пострадавших и раненных из разрушенных зданий и сооружений. Негативное воздействие на организм человека курения табака, наркомания, алкоголь.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП 04. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- национальные особенности в питании стран мира;
- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира;
- методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира;
- технику и варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира.

уметь:

- готовить различные виды теста;
- пользоваться инструментами, инвентарем, используемым для оформления и декорирования;
- применять современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира;

Содержание разделов дисциплины:

1. Национальные особенности в питании стран мира.

Актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира.

Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира.

Характеристика европейской кухни.

Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия русской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия украинской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия немецкой кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия польской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия французской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия шведской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия итальянской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия испанской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия греческой кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия венгерской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия голландской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия болгарской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия английской кухни.

2. Методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира с использованием современных технологий. Приготовление различных видов теста

для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира. Характеристика восточной кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия грузинской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия азербайджанской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские армянской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия китайской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия японской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия тайской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия индийской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия корейской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия еврейской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия узбекской кухни.

3. Характеристика американской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия американской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия мексиканской кухни. Техника и варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием инструментов, инвентаря для оформления и декорирования.

АННОТАЦИЯ

Профессионального модуля ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей
Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- способы изменения температуры дрожжей;
- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы, *в том числе и инстантных дрожжей;*
- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами, *в том числе и инстантных дрожжей*

уметь:

- размножать и выращивать дрожжи, *в том числе и инстантных дрожжей;*
- активировать прессованные дрожжи, *в том числе и инстантных дрожжей ;*
- выполнять контрольные анализы;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами, *в том числе и инстантных дрожжей;*

иметь практический опыт:

- выполнение работ по производству дрожжей.

Содержание разделов профессионального модуля:

междисциплинарный курс МДК 01.01. Технологии производства дрожжей

Общие сведения о дрожжах. Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Обеспечение и поддержание условий для размножения и

выращивания дрожжей.

Активность дрожжей. Сырье и вспомогательные материалы для производства дрожжей, *в том числе инстантных*. Способы изменения температуры дрожжей, *в том числе инстантных*.

Приготовление питательной среды для выращивания дрожжей. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. Сушеные дрожжи. Дрожжевое молоко Производство, требования к качеству, условия хранения. Сухие дрожжи «Маурипан». Технология производства. Применение. Ассортимент продукции с применением сухих дрожжей «Маурипан». Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Получение дрожжевой продукции различных видов (маточные дрожжи). Технологические процессы и режимы выращивания товарных дрожжей. Технология производства сушеных дрожжей. Технология приготовления дрожжевой суспензии. Значение активации. Формовка, упаковка и транспортировка дрожжей, *в том числе инстантных*. Хранение дрожжей, *в том числе инстантных*. Загрязненность сточных вод и способы ее снижения. Применение и приготовление заварок. Способы обработки оборудования дрожжевого цеха. Оборудование для приготовления заварок. Правила организации работ в цеху

Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению. Использование жидких дрожжей. Сырье применяемое для производства жидких дрожжей. Приготовление жидких дрожжей по схеме. Аппараты для приготовления жидких дрожжей. Показатели качества жидких дрожжей. Требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.

Учебная практика УП. 01.01

1. Условия и способы размножения и выращивания дрожжей.
2. Методы активации дрожжей. Ассортимент смесей используемых для активации.
3. Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Выполнение контрольных анализов.
4. Выполнение обслуживания, мытье и дезинфекция используемого оборудования, расходных емкостей при производстве дрожжей.
5. Соблюдение правил охраны труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.

Производственная практика ПП. 01.02

1. Приготовление дрожжевой суспензии. Свойства разных видов дрожжей, требования к качеству дрожжей. Технологические требования к приготовлению суспензий.
2. Активирование дрожжей в мучной суспензии. Подготовка мучной суспензии для активации дрожжей.
3. Активирование дрожжей в мучной суспензии с заваркой. Особенность приготовления мучной суспензии с заваркой для активации дрожжей.

АННОТАЦИЯ
Профессионального модуля ПМ 02. Приготовление теста
Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих
компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухих 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;
- *правила взаимозаменяемости сырья, способы разрыхления теста;*
- *процессы происходящие при замесе теста;*
- 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 влияния интенсивности и длительности замеса на свойства теста и хлеба;*
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

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;
- *проводить замену сырья, использовать различные способы разрыхления теста;*
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания.

иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста.

Содержание разделов профессионального модуля:

междисциплинарный курс МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

Сырье, используемое при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к сырью. Правила хранения сырья. Правила подготовки сырья к пуску в производство. Способы активации прессованных и сухеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении. *Правила взаимозаменяемости сырья. Способы разрыхления теста. Назначение и сущность замеса теста, процессы, происходящие при замесе теста. Изучение влияния интенсивности и длительности замеса на свойства теста и хлеба.*

Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. Технологическое оборудование хлебопекарного производства. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании

междисциплинарный курс МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой. Замес теста и способы его разрыхления. Дрожжевое тесто и изделия из него. Бездрожжевое тесто и изделия из него. Структура и физические свойства различных видов теста. Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста.

Физические свойства различных видов теста для мучных кондитерских изделий. Созревание теста. Сырье мучных кондитерских изделий. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Технология приготовления теста для ромовых баб. Технология приготовления теста для печенья. Технология приготовления теста для галет и крекеров. Технология приготовления теста для пряничных изделий. Технология приготовления теста для вафель. Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления теста для бисквитных рулетов. Технология

приготовления теста для пирожных. Технология приготовления теста для тортов.
Роль крахмала в приготовлении бисквита. Влияние кислоты на структуру воздушного теста. Приготовление бисквитного теста на сухих смесях. Процесс приготовления крошкового теста.

Учебная практика УП. 02.01

1. Виды рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет рецептур на различные виды изделий из пшеничного теста. Технологические инструкции на изготовление хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Подготовка необходимого сырья, приготовление растворов соли, сахара. Дозирование сырья при замесе теста.
3. Оценивание качества сырья по органолептическим показателям.
4. Оценка качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.
5. Определение структуры и физико-химических свойств различных видов теста.
6. Влияние интенсивности и длительности замеса на свойства теста и хлеба.

Производственная практика ПП. 02.02

1. Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста.
2. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования.
3. Обслуживание оборудования для приготовления теста.

АННОТАЦИЯ

Профессионального модуля ПМ 03. Разделка теста Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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 от неправильной разделки теста для мелкоштучных изделий;*
- *рецептуры приготовления смазки;*
- *способы разделки различных видов теста;*
- *процесс разделки теста ручным способом;*
- *процесс окончательной расстойки тестовых заготовок;*

- процесс регулирования температуры и влажности при окончательной расстойке;
- режимы расстойки тестовых заготовок.
- 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.

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- производить разделку теста для плетеных изделий;
- производить разделку полуфабрикатов для кексов;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста

иметь практический опыт:

- деление теста вручную;
- формование 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;
- устранение мелких неполадок оборудования.

Содержание разделов профессионального модуля:

междисциплинарный курс МДК 03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок

Основные операции разделки теста. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. *Способы разделки различных видов теста. Процесс разделки теста ручным способом.* Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы. Рецептуры приготовления смазки. Причины дефектов от неправильной разделки теста для мелкоштучных изделий. *Рецептуры приготовления смазки. Процесс окончательной расстойки тестовых заготовок. Процесс регулирования температуры и влажности при окончательной расстойке. Режимы расстойки тестовых заготовок. Современные способы разделки тестовых заготовок.* Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Тестоделительные машины со шнековым делителем. Тестоделительные машины с валковым нагнетателем. Округлительные машины. Закаточные машины. Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. Расстойная камера шкафного типа. Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером.

междисциплинарный курс МДК 03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий

Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий. Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов. *Разделка теста для плетеных изделий.* Разделка дрожжевого безопасного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров ВЧ. Разделка теста для вареников, лапши домашней. Разделка сдобного пресного теста. Разделка вафельного теста. Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста. *Оборудование для разделки МКИ и правила безопасного обслуживания. Виды отделки поверхности полуфабрикатов.*

Учебная практика УП. 03.01

1. Деление теста на куски. Процесс окончательной расстойки тестовых заготовок; процесс регулирования температуры и влажности при окончательной расстойке; режимы расстойки тестовых заготовок.
2. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.
3. Рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов.
4. Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности.
5. Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов.
6. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.
7. Основные правила безопасности эксплуатации рационального технического обслуживания оборудования.

Производственная практика ПП. 03.02

1. Понятие разделки теста. Деление теста на куски вручную.
2. Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.
3. Работа на тестоделительных машинах.
4. Работа на машинах для формования тестовых заготовок.
5. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
6. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.
7. Устранение мелких неполадок оборудования.

АННОТАЦИЯ

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

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

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;

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;

Содержание разделов профессионального модуля:

междисциплинарный курс МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек хлеба.

Классификация печей. Типы современных печей. Расстойно-печные агрегаты. Основные элементы печей. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.

Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба. Нормы выхода хлеба. Расчет выхода хлеба. Расчет выхода хлеба в условиях пекарен. Факторы, влияющие на выход готовых изделий. Контроль выхода на предприятии. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. Технологические мероприятия, повышающие качество выпечки хлеба. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба.

Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий. Расстойка, ошпарка или обварка и выпечка. Стадии технологического процесса приготовления сухарных изделий. Выпечка хлеба, предназначенного для выработки сухарей и сухарных плит. Технологические режимы сушки сухарей.

междисциплинарный курс МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Классификация полуфабрикатов, используемых для приготовления мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, используемого для приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. Расчет выхода полуфабрикатов в процессе выпечки.

Ассортимент и особенности выпечки полуфабрикатов из дрожжевого слоеного, бездрожжевого слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, вафельного, бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста. Особенности выпечки изделий из замороженного теста разных видов.

Назначение отделки, разновидности отделочных полуфабрикатов. Отделка поверхности готовых изделий помадой, глазурью, сахарной пудрой, отделочной крошкой.

Учебная практика УП. 04.01

1. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке.
2. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий.

3. Определение готовности изделий при выпечке.
4. Методы расчета упека, усушки хлебных изделий. Методы расчета выхода готовой продукции.
5. Условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.
6. Методы определения готовности изделий при выпечке.
7. Приготовление отделочной крошки, помады. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.

Производственная практика ПП. 04.02

1. Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
2. Сушка сухарных изделий.
3. Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья.
4. Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
5. Наладка и регулировка режима работы печи.

АННОТАЦИЯ

Профессионального модуля ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.
- ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: знать:

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

уметь:

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

иметь практический опыт:

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

Содержание разделов профессионального модуля:

междисциплинарный курс МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции

Отбраковка готовой продукции.
Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Проведение инструктажа. Организация рабочего места при проведении отбраковки готовой продукции.

Требования к качеству готовой продукции. Точность органолептического определения соответствия готовой продукции требованиям стандарта согласно ассортименту.

Правильность отбраковывания изделий несоответствующего качества. Изучение определения соответствия готовой продукции требованиям стандарта. Требования к упаковке и маркировке изделий. Правильность упаковывания готовой продукции в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.

Ведение упаковки готовой продукции в соответствии с инструкцией. Соблюдение алгоритма маркировки на каждый вид готовой продукции. Проведение маркировки готовой продукции на упаковке. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Организация рабочего места и соблюдение правил техники безопасности при укладывании изделий в лотки, вагонетки, контейнеры согласно требованиям инструкции. Организация рабочего места и соблюдение правил техники безопасности при укладывании изделий в лотки, вагонетки, контейнеры согласно требованиям инструкции. Правильность укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции. Правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Возможные неисправности и способы их выявления

Учебная практика УП. 05.01

1. Требования к качеству готовой продукции. Органолептические показатели качества.
2. Отбраковка изделий.
3. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковка изделий различными способами.
4. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.

Производственная практика ПП. 05.02

1. Отбраковка изделий.
2. Укладка готовой продукции.
3. Упаковка готовой продукции вручную.
4. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании.
5. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.

АННОТАЦИЯ

Раздела ФК. 00 Физическая культура

Процесс изучения раздела направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения раздела обучающийся должен:

знать:

-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

-основы здорового образа жизни;

уметь:

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

Содержание раздела:

Техника бега с низкого старта; совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники бега на средние дистанции силовая подготовка. Совершенствование техники бега с низкого старта. Прыжковая подготовка. Техника бега на средние дистанции. Техника бега на длинные дистанции. Прыжковая подготовка. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Аэробика. Атлетическая гимнастика. Ритмическая гимнастика. Техника безопасности по лыжной подготовке; изучение техники попеременного двухшажного хода. Изучение техники одновременных ходов; преодоление подъёмов и спусков; совершенствование техники одношажного хода. Изучение техники бесшажного хода. Изучение техники спуска. Изучение техники конькового хода. Кросс по пересечённой местности с элементами спортивного ориентирования. Волейбол, баскетбол. Правила игры в баскетбол и волейбол. Техника передачи мяча и остановки мяча в парах. Изучение техники верхней и нижней подачи. Изучение техники броска с различных дистанций. Изучение техники ведения мяча. Двусторонние игры по баскетболу и волейболу. *Совершенствование командно-технических приёмов национальных видов спорта.*