**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.01** Русский язык

Профессия СПО **19. 01.04 Пекарь**

**Нормативный срок обучения ОПОП** на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки**: базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер.

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД. ОО Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требование к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

1. совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
2. формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
3. совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
4. дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи:**

1.формирование понятия о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

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

3. владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в не явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

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

5. формирование представления об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

6. формирование умения учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

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

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

9. формирование представления о системе стилей языка художественной литературы.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 171 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 114 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 59 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 57 |
| в том числе:  чтение текста, составление плана текста, конспектирование текста, работа со словарями и справочниками, написание сочинений;  работа с конспектом лекций, составление планов и тезисов ответов, составление таблиц для систематизации учебного материала, подготовка рефератов, докладов, составление тематических кроссвордов, тестирование, подготовка мультимедийных презентаций, выполнение творческих заданий. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Степанова О.В.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.02** Литература

Профессия СПО **19. 01.04 Пекарь**

**Нормативный срок обучения ОПОП** на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки**: базовый.

**Наименование квалификации** **(базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер.

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД. ОО Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требование к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих **целей:**

1.воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

2.развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

3.освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий, формирование общего представления об историко-литературном процессе;

4.совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

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

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

3. сформировать умение учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

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

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

6. сформировать представление о системе стилей языка художественной литературы.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 294 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 196 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 61 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 98 |
| в том числе:  чтение текста, составление плана текста, конспектирование текста, работа со словарями и справочниками, написание сочинений;  работа с конспектом лекций, составление планов и тезисов ответов, составление таблиц для систематизации учебного материала, подготовка рефератов, докладов, составление тематических кроссвордов, тестирование, подготовка мультимедийных презентаций, выполнение творческих заданий. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Степанова О.В.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.03** Иностранный язык

Профессия СПО **19. 01.04 Пекарь**

**Нормативный срок обучения ОПОП** на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки:** базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер.

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД. ОО Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требование к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей:**

•  формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

•  формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

•  формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

•  воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

•  воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

* формирование социокультурной компетенции и поведенческих стереотипов, необходимых для успешной адаптации выпускников на рынке труда;
* развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации на иностранном языке – повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию, к работе с мультимедийными программами, электронными словарями, иноязычными ресурсами сети Интернет;
* развитие когнитивных и исследовательских умений, расширение кругозора и повышение информационной культуры студентов;
* формирование представления об основах межкультурной коммуникации, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;
* расширение словарного запаса и формирование терминологического аппарата на иностранном языке в пределах профессиональной сферы.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 303 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 202 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 180 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 101 |
| в том числе:  чтение текста, составление плана текста, конспектирование текста, работа со словарями и справочниками, написание сочинений;  работа с конспектом лекций, составление планов и тезисов ответов, составление таблиц для систематизации учебного материала, подготовка рефератов, докладов, составление тематических кроссвордов, тестирование, подготовка мультимедийных презентаций, выполнение творческих заданий. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Ахмедова Р.Н.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.04** Математика

Профессия СПО **19.01.04 Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Уровень подготовки**: базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД.ОО. Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цель и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Математика» направленно на достижение следующих **целей:**

* обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
* обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
* обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
* обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

* систематизировать сведения о числах;
* изучить новые и ранее изученные операции над числами;
* систематизировать и расширить сведения о функциях, совершенствовать графические умения;
* познакомиться с основными идеями и методами математического анализа в объёме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
* сформировать технику алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем;
* сформировать способность строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
* сформировать наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, способах геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
* сформировать комбинаторные умения, представления о вероятностных закономерностях окружающего мира.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 432 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 288 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 224 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 144 |
| в том числе: |  |
| Проработка конспектов занятий, работа с учебной и специальной литературой.  Подготовка к практическим и контрольным работам.  Творческая работа.  Составление таблиц для систематизации учебного материала.  Подготовка рефератов, докладов.  Подготовка мультимедийных презентаций.  Составление тематических кроссвордов. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Орехова А.П.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.05** История

**Профессия СПО 19.01.04** **Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки:** базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цель и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей:**

* формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном в мире, гражданской идентичности личности;
* формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
* усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимание к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
* развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
* формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
* воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

* овладение навыками критического мышления, анализа и синтеза, умений оценивать и сопоставлять историческую информацию; теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нём, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников;
* формирование умений применять исторические знания в профессиональной и общественной

деятельности, поликультурном общении;

* овладение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением

различных источников;

* формирование умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 281 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 187 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 94 |
| практические работы | 70 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Смирнова И.И.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.06** Физическая культура

Профессия СПО **19.01.04 Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки**: базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД.ОО. Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цель и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей:**

* развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельностью;
* овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* освоение системой знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;
* подготовка, в том числе, самостоятельная, к выполнению нормативов комплекса ГТО.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

* формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности;
* обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи;
* развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности для дальнейшего профессионального роста.

**Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 355 |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего) | 237 |
| в том числе: |  |
| практическая работа | 214 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 118 |
| в том числе:  - УГГ, оздоровительный бег, кросс; ОРУ, подвижные игры.  Подготовка докладов, презентаций и рефератов, физкультурной и спортивной направленности. |  |
| Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Михайлов Б.Н.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.07** Основы безопасности жизнедеятельности

Профессия СПО **19.01.04** **Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки:** базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер.

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цель и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

* повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
* снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
* формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
* обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

* формирование представлений о здоровом образе жизни как средстве обеспечения духовного, физического социального благополучия личности;
* овладение основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование отрицательного отношения к приёму психоактивных веществ, наркотиков, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курение, пьянства и т.д.);
* предвидеть возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
* применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях) включая знания об инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 117 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 78 |
| в том числе: |  |
| практические работы | 42 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 39 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Смирнова И.И.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.08** Астрономия

Профессия **19.01.04** **Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10месяцев

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины

**Цель и задачи учебной дисциплины –** требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих **целей:**

• понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;

• знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

• умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

• познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

• умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;

научного мировоззрения;

• навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа | 18 |
| в том числе:  Подготовка презентаций, сообщений, докладов |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Уринг Н.В.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.09** Родной язык

Профессия СПО **19.01.04 Пекарь**

**Нормативный срок обучения ОПОП** на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки:** базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер.

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД. ОО Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требование к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Родной язык» направлено на достижение следующих **целей:**

* формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
* формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку;
* воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России;
* совершенствование коммуникативных умений и культуры речи;
* обогащение словарного запаса и грамматического строя речи;
* углубление и расширение знаний о явлениях и категориях современного русского литературного языка, о стилистических ресурсах русского языка, об основных нормах русского литературного языка, о национальной специфике русского языка и языковых единицах.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

* совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности;
* развитие умения работать с текстом: владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия интеллектуального понимания;
* совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
* формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
* совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
* дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 63 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 42 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 21 |
| в том числе:  чтение текста, составление плана текста, конспектирование текста, работа со словарями и справочниками, написание сочинений;  работа с конспектом лекций, составление планов и тезисов ответов, составление таблиц для систематизации учебного материала, подготовка рефератов, докладов, составление тематических кроссвордов, тестирование, подготовка мультимедийных презентаций, выполнение творческих заданий. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Степанова О.В.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.10** Информатика

Профессия СПО **19.01.04 Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Уровень подготовки**: базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД.ОО. Общеобразовательные учебные дисциплины.

**Цель и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Информатика» направленно на достижение следующих **целей:**

* формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
* формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
* приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
* приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
* владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи**:

* формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда;
* формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности;
* формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации;
* формирование умений поиска информации в средствах массмедиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 243 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 162 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 114 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 81 |
| в том числе: |  |
| Проработка конспектов занятий, работа с учебной и специальной литературой.  Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.  Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, индивидуального проекта с презентацией и др. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Логунова Н.Н.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОУД.11** Естествознание

Профессия СПО **19.01.04 Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки**: базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины.

Содержание программы «Естествознание» направленно на достижение следующих **целей:**

* освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук;
* знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
* овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания;
* развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
* воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
* применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности;
* грамотного использования современных технологий;
* охраны здоровья, окружающей среды.

**Задачи учебной дисциплины –** требования к результатам освоения учебной дисциплины**:**

* сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
* владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
* сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
* сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира;
* владение приёмами естественно-научных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных результатов;
* владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
* сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 402 |
| Обязательная аудиторская учебная нагрузка (всего) | 268 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 136 |
| Самостоятельная работа (всего) | 134 |
| в том числе:  - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;  -графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста;  - использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;  - повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей);  - составление плана и тезисов ответов;  - составление таблиц для систематизации учебного материала;  - ответы на контрольные вопросы;  - подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов;  - составление тематических кроссвордов; тестирование  - решение задач и упражнений по образцу;  - решение вариативных задач и упражнений, решение ситуационных (профессиональных) задач. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Баранова М.Г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**УД.12 Экономика**

Профессия **19.01.04** **Пекарь**

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины

**Цель и задачи учебной дисциплины –** требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Экономика» направлено на достижение следующих **целей:**

• освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

• развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;

• воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;

• овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;

• овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;

• формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;

• понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

Особое внимание при изучении учебной дисциплины уделяется:

• формированию у обучающихся современного экономического мышления, потребности в экономических знаниях;

• овладению умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;

• воспитанию уважения к труду и предпринимательской деятельности;

• формированию готовности использовать приобретенные знания в последующей трудовой деятельности.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 363 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 242 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 110 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)  в том числе: подготовка презентаций, сообщений, докладов | 121 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Уринг Н.В.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

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

Профессия 19.01.04 Пекарь

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00 Общепрофессиональный цикл

**Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1 - 1.3  ПК 2.1 - 2.4  ПК 3.1 - 3.7  ПК 4.1 - 4.6  ПК 5.1 - 5.3 | * соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; * выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | * основные группы микроорганизмов; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; * санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; * правила личной гигиены работников пищевого производства; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 23 |
| контрольные работы | 1 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 18 |
| в том числе: |  |
| реферат | 4 |
| презентация | 4 |
| составление вопросов для взаимопроверки | 2 |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 8 |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** | |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Прохорова В.Ю.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Новосибирской области "Новосибирский лицей питания"**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

Профессия **19.01.04** Пекарь, кондитер

**Нормативный срок освоения ОПОП на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев**

**Наименование квалификации (базовой) подготовки**: Пекарь, кондитер

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины –** требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы предприятий;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизм формирования заработной платы;

- формы оплаты труда

В результате освоение учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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)

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего)  Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48  36 |
| в том числе: |  |
| практические занятия (в т.ч. ЛПЗ) | 18 |
| Самостоятельная работа | 12 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* |  |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель Уринг Н.В.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**ОП.03 Безопасность жизнедеятельности**

**Профессия СПО 19.01.04** Пекарь

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

**Уровень подготовки:** базовый.

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** пекарь, кондитер;

**Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

**Цель и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида;

-использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;

-оказывать первую помощь пострадавшим;

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

-принципы развития событий и последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях, в том числе в условиях противодействия терроризму, как угрозе национальной безопасности России;

-основные виды потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и быту;

-основы военной службы и обороны государства;

-меры пожарной безопасности и правила поведения при пожаре;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

**В результате освоения учебной дисциплины учащийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессии.

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)

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 12 |
| Практические работы | 20 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

Разработчик рабочей программы учебной дисциплины преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Смирнова И.И.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление теста

Профессия 19.01.04 Пекарь

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПП.00 Профессиональный цикл

**Перечень формируемых компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей 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) |

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;  приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;  обслуживания оборудования для приготовления теста |
| **уметь** | пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;  взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;  оценивать качество сырья по органолептическим показателям;  оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;  определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;  определять различными методами готовность теста в процессе созревания; |
| **знать** | характеристики сырья и требования к его качеству;  правила хранения сырья;  правила подготовки сырья к пуску в производство;  способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;  способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;  способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;  рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;  методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;  методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;  структуру и физические свойства различных видов теста;  сущность процессов созревания теста;  правила работы на тестоприготовительном оборудовании |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* | |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** | |
| **ПК – 2.1,2.2, 2.З, 2.4** | ПМ. 02. «Приготовление теста» | **410** | **166** | **120** | **82** | **162** |  | |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | 72 |  | | | | 72 | |
|  | ***Всего:*** | ***482*** | ***166*** | *120* | ***82*** | ***162*** | | ***72*** |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Прохорова В.Ю.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.03 Разделка теста

Профессия 19.01.04 Пекарь

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПП.00 Профессиональный цикл

**Перечень формируемых компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. | Разделывать 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 |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей 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) |

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | деления теста вручную;  формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;  работы на тестоделительных машинах;  работы на машинах для формования тестовых заготовок;  разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;  настройки и регулирования режимов работы оборудования;  устранения мелких неполадок оборудования |
| **уметь** | делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;  проводить предварительную (промежуточную) расстойку;  придавать окончательную форму тестовым заготовкам;  работать с полуфабрикатами из замороженного теста;  укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;  смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;  контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;  производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;  устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;  обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста |
| **знать** | устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;  ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;  массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;  способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;  порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;  рецептуры приготовления смазки;  приемы отделки поверхности полуфабрикатов:  режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;  причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;  устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;  правила безопасного обслуживания оборудования. |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[2]](#footnote-2)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК – 3.1,3.2, 3.З, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7.** | ПМ. 03. «Разделка теста» | **374** | **152** | **104** | **78** | **144** | ***-*** |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | 72 |  | | | | 72 |
|  | ***Всего:*** | ***446*** | ***152*** | *104* | ***78*** | ***144*** | ***72*** |

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Профессия 19.01.04 Пекарь

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** Пекарь, кондитер

**Место профессионального модуля** в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПП.00 Профессиональный цикл

**Перечень формируемых компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей 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) |

**Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;  сушки сухарных изделий;  выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;  выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;  наладки и регулирования режима работы печи |
| **уметь** | определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;  загружать полуфабрикаты в печь;  контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;  определять готовность изделий при выпечке;  разгружать печь;  определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;  выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;  оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;  приготавливать отделочную крошку, помаду;  производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой |
| **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 |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[3]](#footnote-3)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* | |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** | |
| **ПК – 4.1,4.2, 4.З, 4.4, 4.5, 4.6.** | ПМ. 04. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» | **504** | **172** | **118** | **80** | **252** |  | |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | 612 |  | | | | 612 | |
|  | ***Всего:*** | ***1116*** | ***172*** | *118* | ***80*** | ***252*** | | ***612*** |

**Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Прохорова В.Ю.

**Государственное автономное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей учебной программы раздела

**ФК.00** Физическая культура

Профессия СПО **19.04.04** Пекарь.

**Нормативный срок освоения ОПОП** на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации (базовой) подготовки:** пекарь, кондитер.

**Место**  в структуре основной профессиональной образовательной программы: раздел.

**Цель и задачи раздела**  – требования к результатам:

1. формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
2. развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
3. формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
4. овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
5. овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
6. освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
7. приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

**В результате освоения раздела обучающийся должен:**

знать/понимать:

• влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

• способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

• правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;

уметь:

• выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

• выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

• преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

• выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

• осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

**В результате освоения раздела учащийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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)

Объём раздела и виды учебной работы:

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 80 |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего) | 40 |
| В том числе |  |
| Практическая работа | 28 |
| Теоретическое обучение | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 40 |
| В том числе:   * УГГ, оздоровительный бег, кросс; * ОРУ, подвижные игры;   Подготовка докладов, презентаций и рефератов, физкультурной и спортивной направленности. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта. |  |

Разработчик рабочей программы раздела преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Б.Н. Михайлов.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. **Разработчик рабочей программы учебной дисциплины** преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания» Прохорова В.Ю. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)