

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ Г.В. Ковальчук

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБ ПОУ «АТК»

_____ Т.И. Бражник

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

16472 ПЕКАРЬ

Квалификации выпускника

ПЕКАРЬ

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
Раздел 4. Результаты реализации АОППО	5
Раздел 5. Условия образовательной деятельности	7
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение	7
5.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	7
5.3 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии	7
5.4 Требования к оснащению баз практик	8
5.5. Требования к кадровым условиям	9
6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	10
7. Рабочие программы дисциплин	

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план. Пояснительная записка к учебному плану.
2. Календарный учебный график
3. Программы учебных дисциплин:
 - ОДК.01 Основы Российского законодательства
 - ОДК.02 Математика в профессии
 - ОДК.03 Коммуникативный практикум
 - ОДК.04 Психология личности и профессиональное самоопределение
 - ОДК.05 Эстетическое воспитание
 - АДП.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
 - АДП.02 Здоровье и окружающая среда
 - ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
 - ОП.02 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства
 - ОП.03 Оборудование хлебопекарного производства
 - ОП.04 Основы экономики отрасли
 - ОП.05 Охрана труда
 - ОП.06 Основы экологических знаний
 - ОП.07 Безопасность жизнедеятельности
 - ФК Физическая культура
4. Программы профессиональных модулей
 - ПМ 01 Приготовление хлебобулочных изделий
 - ПМ 02 Приготовление мучных и кондитерских изделий
5. Оценочные материалы
6. Методические материалы

Раздел 1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные школы VIII вида) по профессии 16472 ПЕКАРЬ разработана для очной формы обучения на базе основной образовательной программы, адаптированной для обучения лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

Образовательная программа определяет объем и содержание подготовки по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Нормативная основа разработки образовательной программы

Настоящая образовательная программа разработана на основе требований:

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 682);

- Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

– Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ;

Указ Президента Российской Федерации от 07 мая 2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;

- Приказ Минобрнауки России от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), ФГОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281.

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 07 июля 2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей».

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация (ии), присваиваемая (ые) выпускникам образовательной программы:

- Пекарь

Форма обучения: очная.

Общий объем образовательной программы:

Теоретическое обучение – 28 нед., 840 час.

Практика – 49 нед., 1470 час.

Промежуточная аттестация – 2 нед., 60 час.

Итоговая аттестация – 1 нед., 30 час.

Всего – 80 нед., 2400 час.

Срок получения образования составляет 1 год 10 мес

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Лицам с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости при поступлении рекомендуется предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости при поступлении на АОППО, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения. Поступающий должен иметь документ (Свидетельство об обучении).

Зачисление на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости на основании рекомендаций, данных по результатам психолого-медико-педагогической комиссии.

Область профессиональной деятельности выпускников:

- выполнение работ по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий;
- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий;

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

деятельность предприятий общественного питания

Виды и задачи профессиональной деятельности

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

Трудовые функции выпускника

выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Раздел 4. Результаты реализации АОППО

Вид профессиональной деятельности	Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
Трудовые действия	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Трудовая функция	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
Трудовые действия	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
Необходимые умения	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления хлебобулочной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания

Раздел 5. Условия образовательной деятельности

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа по профессии 16472 Пекарь обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана

Дисциплины и модули учебного плана обеспечены учебной литературой.

При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы с лицензионным программным обеспечением, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду и информационным ресурсам.

5.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

охраны труда, БЖ;
технологии кулинарного производства;
кондитерский и пекарский цех

Спортивный комплекс

Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" располагает спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

5.3. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

«Кондитерский и пекарский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь

Жарочный шкаф

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Фритюрница

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Производственный стол с моечной ванной

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

5.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы.

«Кондитерский и пекарский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь
Жарочный шкаф
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Фритюрница
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

5.5. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, как правило, составляет не менее 25 процентов.

При реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с различными формами умственной отсталости в колледже предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог – психолог, социальный педагог, сурдопереводчик.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями

обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса, обладают педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. Для данных работников предусмотрено обязательное прохождение профессиональной переподготовки или повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

Большое внимание уделяется индивидуальной работе преподавателя с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем, мастером производственного обучения: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

Индивидуальные консультации по предмету становятся важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению контакта между преподавателем (мастером производственного обучения) и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья. В ходе таких консультаций снимается много вопросов, связанных с индивидуальным темпом освоения учебного материала этой категории обучающихся. При наличии в учебных группах обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ необходимо отводить больше времени на индивидуальную работу с этими обучающимися, так как у них есть четко обозначенный запрос на индивидуальную работу, которую можно было бы назвать воспитательно-психологической. Такой запрос является формой поиска эмоциональной социальной поддержки, тогда как запрос на консультации по предмету — формой поиска инструментальной социальной поддержки.

6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение адаптированной программы профессиональной подготовки обеспечивает вхождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

В колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Развитие общих компетенций обучающихся осуществляется на основе взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации адаптированной программы профессиональной подготовки и программ воспитательных мероприятий.

Целью функционирования социокультурной среды является создание условий для дальнейшего развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-

развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

В колледже ведется специализированный учет лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. На сайте колледжа размещена информация об условиях поступления в колледж для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже существует система профориентационной работы. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, участие в профессиональных пробах, консультации для абитуриентов и родителей по вопросам приема и обучения.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства (такие как «Абилимпикс»), в том числе, дистанционно. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение».

Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогом-психологом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- социальное сопровождение (социальный педагог) решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ограниченными возможностями здоровья. Это содействие в решении бытовых проблем, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, используется форма сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Психологическая реабилитационная работа в течение периода обучения проводится по основным направлениям:

- диагностическому;
- психо-коррекционному;
- групповых занятий с элементами тренинга;
- индивидуальных занятий;

обучающих занятий (тренинги);

консультирование (обучающихся, родителей, преподавателей).

Социальное сопровождение включает мероприятия, направленные на социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, социального обеспечения и питания. Большое внимание уделяется созданию толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Обучающиеся колледжа принимают участие в городских и региональных конкурсах и спортивных мероприятиях города. Организованы посещения выставок, музеев, театров, организуется экскурсионная работа.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
промежуточная аттестация в форме (указать)	Дифференцированный зачёт

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Обеспечение безопасности жизнедеятельности	12 (8+4пз)	
Тема 1.1 Гражданская оборона	Содержание учебного материала		
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций 2. Организация гражданской обороны. Оружие массового поражения и защита от него. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	4	2
	<i>Практическое занятие: Подбор шлем-маски противогАЗа. Надевание противогАЗа. Эвакуация из здания</i>	2	2
Тема 1.2 Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала		
	1. Стихийные бедствия. Защита при авариях (катастрофах) на транспорте. 2. Защита при авариях (катастрофах) на производственных объектах	4	2
	<i>Практическое занятие: Использование первичных средств пожаротушения</i>	2	2
Раздел 2.	Основы военной службы	8 (4+4пз)	
Тема 2.1. Вооруженные Силы Российской Федерации на современном этапе	Содержание учебного материала		
	1. Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации. Военская обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом. Порядок прохождения военной службы.	2	2
	<i>Практическое занятие: Определение воинских званий и знаков различия</i>	2	2
Тема 2.2 Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Содержание учебного материала		
	1. Военная присяга. Боевое Знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Военская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.	2	2
	<i>Практическое занятие: Основные положения ОБУ ВС РФ (дисциплинарный Устав, Устав внутренней службы. Общевоинские Уставы ВС РФ – закон военной жизни).</i>	2	2

1	2	3	4
Раздел 3.	Основы медицинских знаний	10 (6+4пз)	
Тема 3. Методико-санитарная подготовка. Первая (доврачебная) помощь	Содержание учебного материала		2
	1. Ранения. Ушибы, переломы, вывихи, растяжения связок и синдром длительного сдавливания. Ожоги. Поражение электрическим током. 2. Утопление. Перегревание, переохлаждение организма, обморожение и общее замерзание. Отравления. Клиническая смерть.	4	
	<i>Практическое занятие: Общие правила оказания первой медицинской помощи.</i>	4	2
Дифференцированной зачет		2	
Всего:		18	12

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АДП.02 ЗДОРОВЬЕ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	28
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	диф. зачет

Тематический план и содержание учебной дисциплины АДП.02 ЗДОРОВЬЕ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Тема 1. Факторы здоровья	<p><i>Здоровье и болезнь. Жизнедеятельность здоровья человека. Определение «здоровье».</i></p> <p>Связь между индивидуальным здоровьем человека и состоянием здоровья всего населения страны. Факторы здоровья и риск болезни в реальных ситуациях. Связь между правом человека на здоровье и обязанностью ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих.</p>	2	2	
Тема 2. Здоровье и наследственность	<p><i>Место человека в системе животных. Является ли человек совершенным существом. Носители наследственности. Наследственные болезни. Предупреждение наследственных болезней.</i></p> <p>Основные признаки человека как одного из видов живых существ.</p> <p>Три группы наследственных болезней, анализ причин их возникновения. Профилактика наследственных болезней, проблемы дородовой диагностики наследственных болезней.</p> <p>Опасные привычки. Алкоголизм. Курение. Наркомания. СПИД</p>	2	2	
Тема 3. Среда жизнедеятельности человека	<p><i>Биологические ритмы. Погода и самочувствие. Ландшафт и здоровье. Природная среда – источник инфекционных заболеваний. Эндемичные заболевания. Человек в экстремальных условиях. Поселение как среда жизни. Среда жилого и рабочего помещений.</i></p> <p>Особенности сред обитания, их компоненты. Влияние факторов природной среды (космических, ландшафтных, климатических) на состояние здоровья. Характеристика природной среды своей местности.</p> <p>Причины инфекционных и неинфекционных эндемичных заболеваний. Природная среда – неотъемлемое условие жизни человека, способы улучшения реального природного окружения нашей местности.</p> <p>Чистота помещений: бытовых, производственных. Проведение уборки помещений, рабочего места.</p>	2	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Тема 4. Загрязнения окружающей среды	<p><i>Загрязнение атмосферы, гидросферы, почвы. Шум и здоровье. Радиация и здоровье. Организм, защищающийся от загрязнений.</i></p> <p>Загрязнение атмосферы. Загрязнение гидросферы, почвы. Шум и здоровье. Ионизирующие излучения. Радиация и здоровье. Опасность химического отравления. Организм, защищающийся от загрязнений.</p> <p>Основные источники загрязнения атмосферы, гидросферы, почвы. Отрицательные последствия влияния на организм человека шума, излучений, химических веществ. Механизм защиты организма от чужеродных веществ.</p> <p>Экологический паспорт объекта.</p>	2	2	
Тема 5. Здоровый образ жизни	<p><i>Семья и здоровье. Культура питания. Информация на упаковке.</i></p> <p>Алкоголизм и наркомания – болезни химической зависимости. Табакокурение.</p> <p>Культура движения. Физическая и духовная красота.</p> <p>Анализ и оценка образа жизни своей семьи и своего собственного. Значимость каждого компонента здорового образа: рационального питания, культуры движения, высоконравственного отношения к окружающим людям, обществу, природе, полноценной семейной жизни, творческой активности.</p> <p>Основы рационального питания. Нормы питания</p> <p>Упаковка, продуктов. Обозначение пищевых добавок и красителей. Сроки и условия хранения продуктов питания.</p> <p>Обоснование основных требований к образу жизни человека с целью сохранения и укрепления его здоровья. Правильная организация своего образа жизни.</p>	2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Тема 6. Особенности профессиональной деятельности	<p><i>Труд. Профессия и здоровье. Профессиональная деятельность и её влияние на здоровье человека.</i></p> <p>Влияние профессиональной деятельности на здоровье человека. Профессиональные заболевания и их предупреждение. Производственный травматизм. Этические и профессиональные основы профессии.</p>	2	2	
	Всего:	14	14	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДК.03 Коммуникативный практикум

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Основные функции и виды коммуникации	Содержание учебного материала:	2	1
	Понятие коммуникации. Основные компоненты коммуникации. Функции коммуникации. Классификация процессов коммуникации в социальной сфере (внутриличностные, межличностные, групповые, массовые). Место коммуникации в профессиональной деятельности.		
	Практическое занятие: правила приветствия, правила знакомства, правила общения. Правила работы в группе		
Тема 2. Понятие деловой этики	Содержание учебного материала:	2	1
	Понятия «деловая этика, «профессиональная этика». Этические принципы общения и деловой этикет. Этические нормы во взаимоотношениях с коллегами, партнерами, клиентами.		
	Практическое занятие: внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары.		
Тема 3. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Содержание учебного материала:	2	1
	Вербальные компоненты общения. Виды невербальных средств общения. Правила невербального общения. Мимика. Улыбка. Взгляд. Жесты: оценки, самоконтроля, доминирования, расположения. Поза.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	«Читаемые» позы: открытая, закрытая (защитная), готовности.		
	Практическое занятие: отработка навыков общения	2	2
Тема 4. Методы постановки целей в деловой коммуникации. Эффективное общение	Содержание учебного материала:	2	1
	Деловая коммуникация, виды и формы деловой коммуникации. Специфика деловой коммуникации. Постановка целей в деловой коммуникации, принципы постановки целей, приемы постановки личных стратегических целей. «Правила хорошего тона» в деловых коммуникациях. Приемы повышения эффективности общения.		
	Практическое занятие: составление студентами плана своего развития	2	
Тема 5. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации. Способы психологической	Содержание учебного материала:	2	1
	Понятие коммуникативных барьеров и основные причины их возникновения. Правила и принципы построения эффективной коммуникации. Конфликт как важная составляющая межличностного взаимодействия. Модели поведения участников конфликта. Психологические защиты (понятие, функции, виды) Основные приемы психологических защит.		
	Практическое занятие: правила поведения в конфликтах. Профилактика конфликтных ситуаций в профессиональной	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
защиты	деятельности.		
Тема 6. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов	Содержание учебного материала: Взаимодействие в группе. Сотрудничество студент-преподаватель Взаимодействие студента с администрацией образовательной организации.	2	1
	<i>Практическое занятие:</i> моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности обучающихся		
Тема 7. Формы, методы, технологии самопрезентации.	Содержание учебного материала:	2	1
	Виды самопрезентации. Условия хорошей самопрезентации. Самопрезентация в деловой коммуникации. Технология превращения мечты в цель. Целеполагание. Формула успеха. Постановка профессиональных и жизненных целей.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	Конструирование цели жизни. Постановка задач профессионального и личностного развития.		
	<i>Практическое занятие:</i> самопрезентация на собеседовании с работодателем	2	2
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	не предусмотрено	3
Всего:		28	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДК.01 Математика в профессии
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	-
промежуточная аттестация в форме	дифференцированной зачет

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДК.01 Математика в профессии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Раздел I. Элементы алгебры				
Тема 1. Числовые выражения	Математика как наука. Развитие понятия о числе. Арифметические действия над числами. Приемы устных и письменных вычислений. Правила сложения, умножения, деления отрицательных чисел и чисел с разными знаками. Сложение, вычитание, умножение и деление десятичных и обыкновенных дробей. Практическая работа № 1. Решение задач на проценты	2	2	
Тема 2. Тождества	Понятие тождества. Тождественные преобразования выражений. Числовые выражения с переменными. Простейшие преобразования выражений	2	-	
Тема 3. Уравнения	Уравнение, корень уравнения. Линейное уравнение с одной переменной. Решение текстовых задач методом составления уравнений Практическая работа № 2. Решение текстовых задач методом составления уравнений	2	2	
Тема 4. Функции	Функция, область определения функции. Вычисление значений функции по формуле. График функции. Прямая пропорциональность и её график. Линейная функция и её график. Практическая работа № 3. Линейная функция и ее график	2	2	
Тема 5. Степень с натуральным показателем	Степень с натуральным показателем и её свойства. Одночлен. Практическая работа № 4. Функции $y=x^2$, $y=x^3$ и их графики.	2	2	
Тема 6. Величины	Меры массы. Меры длины. Единицы измерения величин. Измерительные приборы, инструменты. Соотношение мер массы; длины. Преобразование мер массы. Меры площади. Единицы измерения величины площади. Измерительные приборы. Соотношение мер площади. Понятие погонного и квадратного метра. Меры объема. Единицы измерения величины объема. Соотношение мер объема.	2	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
	Преобразование мер объёма. Способы измерения объёма в быту. Меры времени: секунда, минута, час, сутки, неделя, декада, месяц, квартал, полугодие, год. Соотношение мер времени. Измерительные приборы.			
Тема 7. Расчёт цены, стоимости, количества товаров и услуг	Расчёт цены, стоимости, количества товаров и услуг. Решение задач на расчёт сдачи при покупке товара. Решение задач на расчёт стоимости товара с учётом увеличения цены, скидок, выраженных в процентах. Решение задач на расчёт стоимости товара способом пропорциональной зависимости. Решение задач на сравнение количества купленного товара при увеличении его цены. Практическая работа № 5. Решение задач на расчёт цены, стоимости, количества товаров и услуг. Практическая работа № 6. Решение задач на расчёт бюджета семьи.	2	2	
Раздел II. Начальные геометрические сведения				
Тема 8. Прямая. Отрезок. Луч и угол	Простейшие геометрические фигуры: прямая, точка, отрезок, луч, угол. Понятие равенства геометрических фигур. Сравнение отрезков и углов. Измерение отрезков, длина отрезка. Измерение углов, градусная мера угла. Практическая работа № 7. Задачи на построение	2	2	
Тема 9. Треугольники	Треугольник. Равенство треугольников. Перпендикуляр к прямой. Медианы, биссектрисы и высоты треугольника. Равнобедренный треугольник и его свойства. Сумма углов треугольника. Прямоугольные треугольники. Практическая работа № 8. Построение треугольника по трем элементам	2	2	
Тема 10 Геометрические фигуры и тела	Геометрические фигуры и геометрические тела. Построение геометрических фигур по заданным размерам. Вычисление площади и периметра геометрических фигур. Прямоугольный параллелепипед. Куб. Пирамида. Цилиндр. Конус. Шар. Развертки геометрических тел. Измерение и вычисление объема прямоугольного параллелепипеда и куба. Практическая работа № 9. Построение геометрических тел и их разверток	4	2	
	Дифференцированной зачет		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
	Всего:	22	20	

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО
ПРОИЗВОДСТВА**

Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
Лекции, уроки	24
Практические занятия	16
промежуточная аттестация ф форме (указать)	Дифф . зачет

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП 03 ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, практические занятия 2	Объем часов 3	Уровень усвоения 4
Тема 1 Виды хлебопекарных предприятий и оборудования.	Содержание учебного материала: Классификация хлебопекарных предприятий: по производственной мощности, степени механизации и производственному профилю. Современные мини-пекарни. Общая схема приготовления хлебобулочных изделий-от приемки сырья до упаковки готового изделия.	2 ч. (2-теория)	
	<i>Лекция 1.</i> Введение. Особенности организации хлебопекарных предприятий разной мощности.	2	1
Тема 2 Основные понятия механики, электротехники.	Содержание учебного материала: Общие сведения о машинах, виды передач (цепная, ременная, зубчатая, червячная). Устройство технологических машин. Электродвигатель. Аппаратура управления и защиты. Безопасная эксплуатация хлебопекарного оборудования. Инструктаж по ТБ для Пекаря.	4 ч. (2-теор, 2-пр.зан.)	
	<i>Лекция 2.</i> ТБ при работе с оборудованием хлебопекарного производства.	2	1
	<i>Практическое занятие №1 : Устройство электродвигателя. Техника безопасности при работе на электрическом оборудовании.</i>	2	2
Тема 3 Оборудование для подготовки сырья, дозирования и приготовления теста.	Содержание учебного материала: Организация рабочего места пекаря в мини-пекарне, на хлебозаводе. Изучение, знакомство со вспомогательным оборудованием, мелкий инвентарь, приспособления для хлебопекарного производства (столы производственные, емкости, тара, лопатки, венчики, термометры, скребки, лотки, листы, хлебные формы, инструменты для работы с тестом и хлебом, инвентарь для надрезки хлеба, батонов, и прочее). Изучение оборудования для хранения и учета сырья и подготовки его к производству. К этой группе относятся: применяемые для хранения сырья емкости (силосы, бункера, цистерны); <i>контрольно-измерительные приборы</i> и оборудование для учета поступающего в склады и отпускаемого на производство сырья; смесители для	12 ч.(6 - теор,6-пр.з)	

	<p>составления смесей муки из различных партии или сортов; <i>просеиватели</i> и аппараты для удаления ферропримесей; водоприготовительные аппараты; жирорастопители и растворители соли, сахара, прессованных дрожжей и другого дополнительного сырья.</p> <p>Устройство и эксплуатация машин и аппаратов для периодического и непрерывного замеса <i>опары и теста</i>; емкости для выбраживания <i>опары и теста</i>; машины и механизмы для перегрузки <i>опары</i> в тестомесильные машины и <i>теста</i> в тесторазделочное оборудование.</p>		
	<i>Лекция №3.</i> Организация рабочего места пекаря. Инвентарь пекаря.	2	1
	<i>Лекция №4.</i> Оборудование для подготовки муки.	2	1
	<i>Лекция №5.</i> Оборудование для замеса теста.	2	1
	<i>Практическое занятие №2 : Устройство и эксплуатация Мукопросеивателя вибрационного «Восход ПВГ-600М» для малых предприятий.</i>	2	2
	<i>Практическое занятие №3 : Устройство и эксплуатация Тестомесильной машины с подкатной дежой «Прима-330», устройство и эксплуатация Тестомесильной машины «Прима-100»(стационарная дежа)</i>	2	2
	<i>Практическое занятие №4 : Экскурсия на хлебозавод-предприятие по производству хлебобулочных изделий-ознакомление с производственным циклом приготовления хлебобулочных изделий. Составление схемы производственного цикла предприятия (от получения сырья, до готовой продукции).</i>	2	2
<p>Тема 4 Оборудование для деления, формования теста.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Изучение устройства и эксплуатации <i>машин для деления и формования теста</i>; механизмы для раскладки тестовых заготовок в формы, на листы или непосредственно на люльки конвейерных шкафов для расстойки и пересадки их на под хлебопекарных печей; механизмы для надрезки и наколки тестовых заготовок.</p>	6ч.(4-теор., 2-пр.зан.)	
	<i>Лекция №6.</i> Оборудование для деления, формования теста.	2	1
	<i>Лекция №7.</i> Устройство тестоделителя-округлителя.	2	1
	<i>Практическое занятие № 5: Устройство и эксплуатация Тестоделителя двухкамерного «Восход-ТД-2М», Устройство и эксплуатация Тестоокруглителя с центральной регулировкой «Восход-ТО-4»</i>	2	2

Тема 5 Тепловое оборудование хлебопекарного производства	Содержание учебного материала: Изучение устройства и эксплуатации оборудования для предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок. Изучение особенностей устройства и работы хлебопекарных печей со стационарными, конвейерными люлечно-подиковыми и ленточными подами, применяемые для выпечки хлебных, булочных, бараночных и сухарных изделий; механизмы для регулирования продолжительности выпечки; механизмы для выгрузки готовых изделий; контрольно-измерительные приборы для определения температуры и влажности среды и регулирования теплового и влажностного режимов пекарной камеры.	10 ч.(6-теория, 4-пр.занятия)	
	<i>Лекция №8.</i> Тепловое оборудование хлебопекарного производства. Понятие-теплопередача.	2	1
	<i>Лекция №9.</i> Тупиковые печи-особенности устройства и эксплуатации.	2	1
	<i>Лекция №10.</i> Ротационные печи-особенности устройства и эксплуатации.	2	1
	<i>Практическое занятие №6 : Эксплуатация хлебопекарных печей тупикового типа и правила безопасного обслуживания</i>	2	2
	<i>Практическое занятие №7: Техническая характеристика и принцип действия хлебопекарных ротационных печей</i>	2	2
Тема 6 Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.	Содержание учебного материала: Изучение механизмов и установок для перемещения и остывания готовой продукции. Оборудование для нарезки, упаковки, хранения готовых хлебобулочных изделий. Оборудование для сортировки и укладки продукции в тару и контроля отпуска в торговую сеть.	6ч. (4-теор., 1-пр. зан., 1дифф.зачет)	
	<i>Лекция №11.</i> Оборудование для нарезки, упаковки хлебобулочных изделий.	2	1
	<i>Лекция №12.</i> Оборудование для транспортировки, хранения хлеба.	2	1
	<i>Практическое занятие №8 : Устройство, эксплуатация оборудования для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий.</i>	1	2
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет:		1	2
Всего:		40 часов (24-теория, 16-пр.зан.)	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДК.01 ОСНОВЫ РОССИЙСКОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Объем УД и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	16
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	6
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	диф. зачет

Тематический план и содержание УДОДК.01 ОСНОВЫ РОССИЙСКОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоен.
1	2	3	4
2 КУРС 4 СЕМЕСТР (16 обяз. = 10 теор.+6 практ.)			
Тема 1. Введение	Урок 1. Зачем нужны законы. Какие законы есть в Российской Федерации. Законодательных и подзаконных акты, схема законодательных органов Российской Федерации	1	1
Тема 2. Правосудие в России.	Урок 2. Суды в Российской Федерации. Споры, рассматриваемые мировыми судьями. Вопросы общей юрисдикции. Правоохранительные органы РФ: полиция, прокуратура. Нотариусы, адвокаты.	1	2
Тема 3. Основной закон Российской Федерации	Урок 3. Конституция Российской Федерации. Создание Конституции 1993 года. Разделы Конституции РФ, основные главы и статьи. Схема ветвей государственной власти: Президент, Федеральное Собрание, Правительство РФ, судебная власть. Международные документы о правах человека (Декларации прав человека). Равноправие. Основные права и обязанности гражданина Российской Федерации. Неразрывность прав и обязанностей.	1	2
	Урок 4-5. Практические занятия №1 -2 <i>Практическое занятие: ветви государственной власти в Российской Федерации. Основные права и обязанности гражданина Российской Федерации</i>	2	2
Тема 4. Избирательное право	Урок 6. Избирательное право в России. Демократия. Выборы. Активное и пассивное избирательное право. Социальная роль избирателя. Процедура голосования. Деловая игра «Выборы в Российской Федерации».	1	2
Тема 5. Основы гражданского законодательства	Урок 7 Гражданский Кодекс РФ. Основные права и обязанности по Гражданскому Кодексу. Как можно защитить свои гражданские права. Потребители, изготовители, продавцы. Основные права и обязанности потребителя. Роспотребнадзор. Общество по защите прав потребителей.	1	2
	Уроки 8-9 Практические занятия №3-4 <i>Защита прав потребителей.</i>	2	2

Тема 6. Основы семейного законодательства	Урок 10. Семейные правоотношения. Правовые основы брака и семьи. Права и обязанности супругов, родителей и детей. Личные и имущественные отношения супругов. Алиментные обязательства. Наследование по закону. Наследование по завещанию.	1	2
Тема 7. Основы административного и уголовного законодательства	Урок 11. Административные правоотношения. Виды наказаний за административные правонарушения Уголовный Кодекс Российской Федерации. Уголовная ответственность. Виды уголовных наказаний. Тяжесть последствий совершения преступления как для человека в отдельности, общества в целом, так и для государства. Смягчающие и отягчающие обстоятельства; обстоятельства, исключаящие вину. Уголовный процесс, участники уголовного процесса.	1	2
Тема 8. Основы трудового законодательства	Урок 12. Трудовые правоотношения. Трудовой кодекс. Трудовой договор. Нормальная продолжительность рабочей недели. Продолжительность рабочего дня. Обеденный перерыв. Порядок предоставления очередного оплачиваемого отпуска. Рабочее время и время отдыха. Оформление, предоставление и оплата больничного листа. Материальная ответственность. Материальная ответственность работника. Обязанности работника и работодателя. Пределы материальной ответственности работника. Договоры о полной материальной ответственности, бригадная ответственность. Защита прав работника. Комиссии по индивидуальным трудовым спорам. Трудовые споры в судах, беспопыльное обращение в суд по трудовым спорам.	1	2
	Урок 13-14. Практические занятия №5-6 <i>Составление трудового договора. Решение ситуационных задач</i>	2	2
Тема 9. Основы земельного и экологического права	Урок 15. Земельное право. Общая характеристика земельного законодательства. Экологическое право. Источники экологического права. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	1	2
	Урок 16. Дифференцированный зачет	1	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3.–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
Теоретическое обучение	46
Практические занятия	46
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Микробиология 24 (практ.12)			
Тема 1.1 Основы микробиологии	Содержание учебного материала Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий хлебопекарных предприятий, мини-пекарен. Дрожжи-живая культура. Особенности развития, жизнеспособность дрожжей.	12(практ.зан.-6)	
	Лекция №1 Наука микробиология. Классификация микроорганизмов	2	1
	Лекция №2 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	1
	Лекция №3 Микробиология основных пищевых продуктов хлебопекарного производства	2	1
	<i>Практическое занятие 1 :Ознакомление,изучение физиологии микробов</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 2 :Распространение микробов в природе</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 3 :Определение микробиологической безопасности пищ.продуктов</i>	2	2
Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции хлебопекарного производства. (картофельная палочка, плесневение,и др.)	12(практ.зан.-6)	
	Лекция №4 Пищевые инфекционные заболевания	2	1
	Лекция №5 Пищевые отравления	2	1

	Лекция №6 Глистные заболевания	2	1
	<i>Практическое занятие 4 :Пищевые инфекционные заболевания</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 5 :Пищевые отравления</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 6 :Глистные заболевания</i>	2	2
Раздел 2 Основы физиологии питания 28(практ.14)			
Тема 2.1 Физиология питания. Пищевые вещества	Содержание учебного материала Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	8(практ.4)	
	Лекция №7 Пищевые вещества (белки, жиры, углеводы и их значение).	2	1
	Лекция №8 Пищевые вещества (Витамины, мин. вещества, вода)	2	1
	<i>Практическое занятие 7: Составление схемы превращения питательных веществ в энергию</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 8: Сравнение продуктов питания по физиологической и энергетической ценности</i>	2	2
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Общее понятие об обмене веществ. Влияние употребления хлебобулочных изделий на организм человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности продуктов питания.	12(практ.6)	
	Лекция №9 Понятие о процессе пищеварения	2	1
	Лекция №10 Обмен веществ и энергии Энергетическая ценность.	2	1
	Лекция №11 Суточный расход энергии	2	1
	<i>Практическое занятие 9 : Схема пищеварительного тракта</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 10 : Расчет энергетической ценности продуктов питания.</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 11 : Расчет суточного расхода энергии человека</i>	2	2

Тема 2.3 Режим питания и его значение	Содержание учебного материала Режим питания и его значение. Рациональное питание. Возрастные особенности питания. Питание детей и подростков. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	8(практ.4)	
	Лекция №12 Режим питания. Сбалансированность питания.	2	1
	Лекция №13 Лечебно-профилактическое питание	2	1
	<i>Практическое занятие 12 : Составление рациона питания для студентов</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 13 : Составление рациона питания для спортсменов</i>	2	2
Раздел 3 Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве 40 (практ.20)			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена Пекаря	Содержание учебного материала Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды Пекаря. Медицинский контроль Пекаря, значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	8(практ.4)	
	Лекция №14 Основные понятия о гигиене и санитарии. Личная гигиена	2	1
	Лекция №15 Производственная санитария гигиены труда. Основы.	2	1
	<i>Практическое занятие 14 : Гигиена и санитария Пекаря</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 15 : Уход за форменной одеждой Пекаря</i>	2	2
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям хлебопекарного производства	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в хлебопекарном производстве. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их	12(практ.6)	

	применения, условия и сроки хранения.		
	Лекция №16 Изучение сан.эпидем.правил для хлебобулочных предприятий и кондитерских.	2	1
	Лекция №17 Сан.требования к содержанию хлебобулочных производств. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	2	1
	Лекция №18 Сан.требов.к оборудованию, инвентарю хлебобулочного производства.	2	1
	<i>Практическое занятие 16: Санитарно-гигиенические требования к хлебопекарным, кондитерским предприятиям.</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 17: Санитарные требования к инвентарю, таре.</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 18: Решение задач по сан.обработке оборудования, инвентаря, тары, хлебных лотков.</i>	2	2
Тема 3.3 Требования к сырью, п/ф, подготовке сырья к производству и выпуску готовой хлебобулочной продукции.	Содержание учебного материала Требования действующих стандартов к поступающему сырью на хлебопекарное предприятие. Правила подготовки сырья к работе, правильная утилизация тары поставщика, контроль качества поступающего иностранного сырья. Правила выемки готовой продукции из печи, остывание продукции. Выборочный контроль показателей безопасности готовой продукции.	12(практ.6)	
	Лекция №19 Сан.требования к механической и тепловой обработке продуктов.	2	1
	Лекция №20 Санитарные требования к изготовлению и хранению хлебобулочных изделий с начинками.	2	1
	Лекция №21 Производственный контроль готовой продукции. В СЭС и на производстве	2	1
	<i>Практическое занятие 19: Санитарные требования к тепловой обработке продукта.</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 20: Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья и готовых мучных кондитерских изделий.</i>	2	2

	<i>Практическое занятие 21 : Бракераж готовой продукции. Стандарты качества на хлебобулочные изделия.</i>	2	2
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию приемке и хранению хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Экспедиция хлебобулочных изделий. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	8(практ.3 Дифф.зачет-1)	
	Лекция № 22 Требования к транспорту при перевозке хлебобулочных и кондитерских изделий.	2	1
	Лекция № 23 Требования к складским помещениям. Экспедиция хлебобулочных изделий. Нормы хранения.	2	1
	<i>Практическое занятие 22: Решение задач по транспортировке продукции</i>	2	2
	<i>Практическое занятие 23 :Решение задач по хранению готовой продукции</i>	1	2
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет:	1	2
Всего : 92 часа (из них- 46 ч.практ. зан.)			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	18
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	6
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	диф. зачет

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Тема 1. Введение в экологию	Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера. Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды». Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных экологических проблем.	3		
Тема 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда. Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания. Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека. Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства. Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов. Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства	3	2	
Тема 3. Концепция	Возникновение концепции устойчивого развития. Глобальные экологические	3	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
устойчивого развития	проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие». «Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологические след и индекс человеческого развития.			
Тема 4. Охрана природы	Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России. Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем. Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами.	3	2	
	Всего:	12	6	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОХРАНА ТРУДА
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	28
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	диф. зачет

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Тема 1. Основные положения охраны труда и техники безопасности на территории строительства	<p>Трудовое законодательство в области охраны труда (возрастные рамки трудоспособности, трудовой договор, отпуск, несчастные случаи на производстве и их предотвращение, временная нетрудоспособность, инвалидность, пенсионное обеспечение).</p> <p>Виды инструктажа. Обязанности производителя работ.</p> <p>Требования к строительной площадке</p> <p>Знаки безопасности, знаки электрической безопасности.</p> <p>Составление акта о несчастном случае на производстве.</p> <p>Рассказ о знаках опасности на производстве.</p> <p>Оформление пакета информационных материалов по трудовому законодательству в области охраны труда.</p>	2	2	
Тема 2. Меры безопасности при работе с машинами и инструментами	<p>Опасные факторы при эксплуатации машин и механизмов.</p> <p>Способы устранения опасных факторов. Способы избегания несчастных случаев на строительном объекте при работе с инструментами и механизмами.</p>	2	2	
Тема 3. Меры безопасности при работе на высоте и вблизи с токоведущими частями	<p>Работа на высоте факторы риска при работе на высоте методики избегания падений с высоты. Правила действия на высоте в соответствии с ПУЭ.</p> <p>Организация рабочего места при работе на высоте, вблизи с электроустановками и токоведущими частями и электроприборами.</p>	2	2	
Тема 4. Требования к охране труда при выполнении малярных и штукатурных работ	<p>Применяемые механизмы при выполнении штукатурных и малярных работ.</p> <p>Проверка исправности механизмов перед началом работ.</p> <p>Применение средств индивидуальной защиты при работе.</p> <p>Проведение замеров воздуха на содержание вредных веществ.</p> <p>Составление докладной записки по нарушениям требований охраны труда при производстве столярных работ на станке работ, использование средств</p>	2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
	индивидуальной защиты. Рассмотрение различных средств индивидуальной защиты			
Тема 5. Электробезопасность	Безопасное проведение работ вблизи с электроустановками, правила организации труда вблизи с оголенными проводами. Первая помощь пострадавшему в результате удара током. Методика спасения человека, реанимация, доставка человека до скорой помощи. Опасные факторы поражения током. Безопасное использование электрического инструмента. Отработка методики реанимации человека.	2	2	
Тема 6. Пожарная безопасность	Причины возникновения пожара. Предупреждающие мероприятия, правила поведения во время пожара. Виды огнетушителей. Правила пользования огнетушителем	2	2	
Тема 7. Гигиена труда	Цели и задачи гигиены труда. Освещённость рабочих мест. Состав воздуха. Запылённость, шум. Температурный режим. Личная гигиена. Порядок на рабочем месте.	2	2	
	Всего:	14	14	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.			Практики	
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная практика
ПК 1.1 –ПК 1.3	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных изделий	840	120	52	-	420	300
	МДК 01.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий	120	120	52	-		
	Учебная практика УП.01.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий	420		-		420	
	Производственная практика ПП.01.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий	300		-			300

Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения	
ПМ.01 Приготовление хлебобулочных изделий				
МДК 01.01. Технология приготовления хлебобулочных изделий		Всего-120		
Тема 1. Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала: Квалификационные характеристики Пекаря. Профессия пекаря-важность профессии, престижность, востребованность на рынке труда. (Квалификации: пекарь, мастер-пекарь, дрожжевод, тестовод, машинист тесторазделочных машин, формовщик теста, кондитер) Ассортимент хлебобулочных изделий. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Общая технологическая схема производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий на хлебопекарных заводах-поточные линии-выпуск большого количества продукции в смену. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен. Организация работы пекаря на предприятии в цеху. Основное сырье, используемое для приготовления хлебобулочной продукции. Характеристика основных видов сырья, подготовка основного сырья к производственному процессу. Дополнительное сырье хлебопекарного производства, характеристика и способы подготовки сырья к работе. Документация на производство хлебобулочных изделий- стандарты, ГОСТы, рецептуры, сборники рецептов хлебобулочных изделий. Основные понятия хлебопечения. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	12 часов (8-теория, 4-пр.зан.)		
	1.Введение. Квалиф.характеристики профессии Пекарь		2	1
	2.Основные этапы производства хлебобулочных изделий.		2	1
	3.Прием и хранение основного и дополнительного сырья хлебобулочного производства		2	1

	4.Подготовка основного сырья к производству хлебобулочных изделий.	2	1
	Практическое занятие 1. Составление последовательности технологических операций производства изделий из опарного и безопарного дрожжевого теста.	2	2
	Практическое занятие 2. Подготовка основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.	2	2
Тема 2. Технологические операции приготовления теста для хлебобулочных изделий.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Изучение рецептов на хлебобулочные и сдобные изделия. Приготовление жидких дрожжей. Развитие и жизнедеятельность дрожжей. Работа с разными видами дрожжей-сухие инстантные, сухие активные и свежие дрожжи. Температурный режим основного сырья для производства теста. Температурный режим приготовления дрожжевого теста.</p> <p>Краткий обзор технологического оборудования, используемого при замесе теста. Способы приготовления теста. Способы разрыхления и брожения теста. Приготовление теста дрожжевого опарного, дрожжевого безопарного. Брожение теста и изменения, происходящие в тесте при брожении. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление ржаного теста. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами. Приготовления теста для безглютенового хлеба. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Приготовление заливного хлеба-замешивание жидкого теста.</p> <p>Приготовление заварок. Особенности приготовления теста для «заварного» хлеба.</p> <p>Приготовление и замес бездрожжевого теста для хлеба-особенности приготовления. Приготовление заквасок. Приготовление теста на заквасках. Особенности приготовления теста с длительной ферментацией- ремесленный хлеб на заквасках.</p> <p>Особенности приготовления сдобного опарного теста. Влияние количества сдобы в тесте на процесс созревания теста, правила обминки и работы с дрожжевым опарным сдобным тестом.</p> <p>Определение готовности теста. Определение кислотности опары, определение кислотности готового дрожжевого теста (Абилимпикс). Безопасные условия труда на рабочем месте тестовода. Расчет производственных рецептов. Инструкции по технике безопасности при замешивании различных видов теста.</p>	54 часа (34-теор. 20-пр.зан.)	
	1.Понятие о рецептуре. Взаимозаменяемость продуктов.	2	1

	2.Замес и образование теста.	2	1
	3. Способы разрыхления теста. Биологический способ. Брожение теста.	2	1
	4.Приготовление заварок. Виды заварок. Приготовление жидких дрожжей.	2	1
	5.Приготовление заквасок. Виды заквасок.	2	1
	6.Способы приготовления пшеничного теста безопасным способом.	2	1
	7.Способы приготовления пшеничного теста опарным способом.(с отсдобкой, без отсдобки)	2	1
	8.Приготовление теста по холодной технологии.	2	1
	9.Способы приготовления ржаного теста.	2	1
	10. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2	1
	11.Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	2	1
	12.Определение готовности теста. Титрование. Определение кислотности опары,теста.	2	1
	13.Особенности приготовления «Ремесленного хлеба».	2	1
	14.Особенности приготовления теста ржаного на заквасках.	2	1
	15.Особенности приготовления сдобного опарного теста для булочек, пирогов сладких.	2	1
	16.Особенности приготовления теста для батонов,саек.	2	1
	17.Особенности приготовления дрожжевого кексового теста.	2	1
	Практическое занятие 3. Расчет рецептур на хлебобулочные изделия. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. Влажность теста,%	2	2
	Практическое занятие 4. Определение нормы воды для замеса теста хлебобулочных изделий.	2	2
	Практическое занятие 5. Запуск дрожжей для теста, условия для жизнедеятельности дрожжей. Технология приготовления закваски.	2	2
	Практическое занятие 6. Технология приготовления безопасного пшеничного дрожжевого теста	2	2
	Практическое занятие 7. Технология приготовления безопасного пшенично-ржаного теста.	2	2
	Практическое занятие 8. Технология приготовления безопасного ржаного теста.	2	2
	Практическое занятие 9. Технология приготовления теста для хлеба «Фруктового» (Абилимпикс), теста для хлеба Бородинского на заквасках (Абилимпикс).	2	2
	Практическое занятие 10. Технология приготовления опарного дрожжевого теста (булочки, батоны, пироги)	2	2
	Практическое занятие 11. Технология приготовления теста для батона нарезного	2	2
	Практическое занятие 12 Технология приготовления теста для кекса «Майского» (Абилимпикс)	2	2
Тема 3.	Содержание учебного материала:	22 часа	

<p>Разделка теста. Окончательная расстойка изделий.</p>	<p>Понятие разделки теста. Меры по ликвидации расхода муки при разделке. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки. Деление теста на куски ручным способом-особенности, деление теста на тестоделительных машинах. Установление массы куска теста. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка и процессы происходящие при предварительной расстойке тестовых заготовок. <i>Разделка теста механизированным способом</i>, с помощью тестоделителя и округлителя. Разделка теста для формового и подового хлеба. Дефекты хлеба, возникающие в результате неправильной разделки теста. Разделка теста для булочных изделий. Разделка теста для сдобных изделий.</p> <p><i>Ручная разделка теста</i> для булочных и сдобных изделий. Разделка теста для плетеных изделий. Приспособления и мелкий инвентарь для разделки теста. Изучение последовательности разделки теста, формование мелкоштучных сдобных изделий разного вида. Правила формования изделий с начинкой. Технология приготовления начинок для пирогов, булочек, пирожков. Технология приготовления отделочных п/ф для сдобных изделий.</p> <p>Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Особенности работы с замороженным слоеным дрожжевым тестом. Особенности работы с замороженным дрожжевым тестом-способы подготовки замороженного теста к работе.</p> <p>Правила смазывания форм и листов перед укладкой п/ф. Правила укладки заготовок на листы для расстойки и дальнейшей выпечки-соблюдение расстояний при раскладке между п/ф.</p> <p>Закладка изделий в расстоечные шкафы-изучение режимов влажности, температуры, времени для расстойки разных видов хлебобулочных изделий. Краткая характеристика расстоечных шкафов (оборудование)</p>	<p>(10-теор. 12-пр.зан.)</p>		
	1. Понятие разделки теста. Окончательная расстойка теста.		2	1
	2. Приготовление начинок для хлебобулочных изделий.		2	1
	3. Разделка хлеба.		2	1
	4. Разделка теста для булочной мелочи разными способами.		2	1
	5. Разделка теста для плетеных изделий		2	1
	Практическое занятие 13. Определение кислотности готового дрожжевого теста (метод-использование лакмусовой бумажки, метод-титрование) (Абилимпикс).		2	1
	Практическое занятие 14. Технология приготовления начинок для булочек, пирогов, приготовление штрейзеля, помазки для хлебобулочных изделий.		2	1

	Практическое занятие 15. Правила разделки теста для хлеба формового, для хлеба подового, батонов.	2	1
	Практическое занятие 16. Правила разделки теста для булочек, поэтапно.	2	1
	Практическое занятие 17. Правила разделка теста для плетёных изделий (1,2,3,4,5 жгутов)	2	1
	Практическое занятие 18. Правила разделки изделий из замороженного слоеного дрожжевого теста.	2	1
Тема 4. Выпечка хлеба и булочных изделий.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы определения готовности изделий к выпечке. Отделка тестовых заготовок перед выпечкой, в зависимости от вида изделия (смазывание, посыпка, нанесение рисунка и т.д.) Надрезка хлеба, батонов, саяк перед выпечкой-вручную. Надрезка изделий с помощью спец.надрезчиков (оборудование). Правила посадки изделий в печь, в зависимости от вида изделий.</p> <p>Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в пекарном отделении. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Прогревание хлеба, образование корки, образование мякиша, увеличение объема, уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Упек, его зависимость от различных факторов, пути снижения упека. Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий. Обжарка тестовых заготовок.</p> <p>Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей (кратко-оборудование). Способы регулирования режимов выпечки в различных печах. Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Определение готовности хлеба при выпечке. Особенности выпечки некоторых видов изделий</p> <p>Использование энерго- и ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Способы раскладки тестовых заготовок на под печи, листы</p> <p>Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности. Дефекты хлеба, возникающие в результате нарушения режима выпечки.</p>	12 часов (6-теор. 6-пр.зан.)	
	1. Процессы в тестяной заготовке при выпечке.	2	1
	2. Особенности выпечки х.б. изделий различного ассортимента.	2	1
	3. Определение готовности хлеба в процессе выпечки.	2	1
	Практическое занятие 19. Заполнение таблицы дефектов хлебобулочных изделий при выпечке.	2	2

	Практическое занятие 20. Расчет упека хлебобулочных изделий при выпечке.	2	2
	Практическое занятие 21. Понятие Выход хлеба. Расчет выхода хлеба.	2	2
Тема 5. Приготовление хлебобулочных изделий пониженной влажности.	Содержание учебного материала: Изучение рецептов на бараночные, сухарные изделия (баранки, сушки, калачи, брецели, хлебцы, соломка, сухари сдобные, сухарики-снеки, хлебные палочки). Способы замешивания теста, формование тестовых заготовок для бараночных изделий, сушка сухарных изделий, особенности предварительной обработки бараночных изделий перед выпечкой. Температурный режим и время выпечки бараночных, сухарных изделий. Органолептические показатели готовых изделий. Требования к качеству, сроки хранения.	12 часов (6-теор. 6-пр.зан.)	
	1. Технология приготовления хлебцев-плитой, хлебных палочек.	2	1
	2. Технология приготовления баранок, сушек, бубликов, брезелей.	2	1
	3. Технология приготовления сухарей, сухариков.	2	1
	Практическое занятие 22. Технология приготовления хлебных палочек (Абилимпикс).	2	2
	Практическое занятие 23. Технология приготовления сушек, баранок.	2	2
	Практическое занятие 24. Технология приготовления сухарей.	2	2
Тема 6. Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала: Работа остывочного отделение для хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы происходящие во время остывания изделий. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Правила укладки готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток). Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий. Показатели качества хлебобулочных изделий. Санитария и гигиена при работе с готовыми изделиями. Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Сроки и условия хранения готовой продукции. Понятие «усушка хлеба». Процессы, происходящие при хранении хлеба и влияние различных факторов на размер усушки. Пути снижения усушки. Сущность черствения хлеба. Способы сохранения свежести хлеба. Санитарные требования к помещениям и условиям хранения хлебных изделий. Классификация оборудования для приёма и хранения хлебобулочных изделий, виды лотков и контейнеров. Правила эксплуатации и обслуживания Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. Хлебоукладочные агрегаты. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций ,виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда	8 часов (4-теор. 4-пр.зан.)	

	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Экспедиция хлебобулочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий при нарушении условий хранения. Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Определение массы готового изделия.		
	1. Условия, сроки хранения и транспортирование. Остывание, усушка хлеба.	2	1
	2. Черствение хлеба и способы сохранения его свежести.	2	1
	Практическое занятие 25 Определение качества хлебобулочных изделий по стандартам. Понятие усушка, черствение хлеба.	2	2
	Практическое занятие 26 Сроки и условия хранения хлебобулочных изделий. Экспертиза хлебобулочных изделий	2	2
	Всего	120	
УП.01.01 Учебная практика Технология приготовления хлебобулочных изделий Виды работ (под руководством мастера-пекаря)		420	
	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. – Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. – Приготовление хлебобулочных изделий стандартного ассортимента – Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. – Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. – Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий – Выбор, применение методов приготовления хлебобулочных изделий с учетом требований рецептуры, последовательности приготовления, 		

<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление хлебобулочных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. – Выбор оборудования с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. – Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. – Проведение текущей уборки рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. – Оценка качества хлебобулочных изделий перед упаковкой на вынос. – Упаковка хлебобулочных изделий согласно нормам безопасности. – Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 	
<p>ПП.01.01 Производственная практика Технология приготовления хлебобулочных изделий Виды работ (под руководством мастера-пекаря)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов: <ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами хлебопекарного производства – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) – Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). – Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям при приемке продуктов со склада 	300

<ul style="list-style-type: none"> – Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами хлебопекарного производства, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции. <p>2. Приготовление хлебобулочных изделий стандартного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение задания по приготовлению хлебобулочных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой хлебопекарного производства – Выпекать хлеб, хлебобулочные изделия; – Соблюдать технологию, рецептуру изделий; – Рассчитывать количество сырья и нормы выхода продукции; – Замешивать опару и тесто на тестомесильных машинах; – Следить за выдержкой теста, определять его готовность; – Укладывать тесто на листы, кассеты и отправлять в печь – Выпечка хлеба с ручной посадкой и надрезка заготовок; – Выпечка хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечка мучнисто-кондитерских изделий. – Выемка готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки; – Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами; – Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек; – Поддерживать паровой и температурный режим в пекарной и ошпарочной камерах; – Определять окончание процесса выпечки. – Определять степень готовности хлебобулочных изделий по основным параметрам. – Выбирать готовые изделия из печи и укладывать их в тару. – Определять качество готовых изделий, производить отбраковку по органолептическим показателям. <p>3. Эстетичное оформление, упаковка хлебобулочных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Обеспечение условий, температурного режима хранения и реализации хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – Подготовка к реализации хлебобулочной продукции с учетом соблюдения выхода (вес), рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 		
---	--	--

– Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.		
Итого теоретического обучения	120 (в т.ч.52 практ.занят.)	
Практики (учебная и производственная)	420+300	
Всего	840	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.04 Психология личности и профессиональное самоопределение

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.	Содержание учебного материала: Психология как наука. Психология профессиональной деятельности. Деятельность: понятие, виды, структура. Сущность профессионального самоопределения, стадии профессионального становления, типы самоопределения. Профорientация и профконсультация; карьера и профессиональный выбор	2	1
	Практическое занятие: внешний облик делового человека (костюм, прическа, макияж, аксессуары)	2	2
	Тема 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.	Содержание учебного материала: Внешние и внутренние факторы выбора профессии. Понятие и свойства профессиональной непригодности Способности и профессиональная непригодность к конкретной профессии	2
Тема 3. Технология	Практическое занятие: знакомство с профессиограммами различных профессий	2	2
	Содержание учебного материала:	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
выбора профессии. Правильные ориентиры.	Основные принципы и технологии выбора профессии. Мотивы выбора профессии, престиж профессии, формула выбора профессии. Технология профессиональной карьеры. Эффективное поведение на рынке труда.		
	Практическое занятие: самопрезентация на собеседовании с работодателем	2	2
Тема 4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.	Содержание учебного материала:	2	1
	Личностные характеристики как фактор выбора профессии: способности (общие и специальные), физическое развитие, волевые качества, интересы, склонности, самооценка, самосознание, характер, темперамент. Понятие индивид, личность, индивидуальность. Психологическая структура личности. Психические процессы как структурные элементы управления психической деятельностью человека. Воля как процесс сознательного регулирования поведения. Волевые качества человека и их развитие. Роль сознательной дисциплины в формировании воли.		
Тема 5. Характер, темперамент и	Содержание учебного материала:	2	1
	Характер и черты характера. Сущность темперамента, типы		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
направленность личности.	темперамента. Направленность личности. Учет характера, темперамента, направленности личности в выборе профессии.		
	<i>Практическое занятие:</i> определение типа темперамента	2	2
Тема 6. Познание задатков и способностей.	<i>Практическое занятие:</i> познание задатков и способностей (тестирование).	2	2
Тема 7. Самопознание. Самовоспитание личности.	<i>Практическое занятие:</i> самопознание, самовоспитание, самосовершенствование. Составление студентами плана своего развития	2	2
Тема 8. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского	Содержание учебного материала: Самоопределение дошкольников на основе различия видов труда и сравнения разных профессий. Профессионально окрашенные фантазии младших школьников как фактор, влияющий на профессиональное самоопределение личности. Подростковый возраст: учебно-профессиональные намерения и профессионально ориентированные мечты. Учебно-профессиональное самоопределение в юности.	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
периода.	Особенности профессионального самоопределения в молодости, зрелости и пожилом возрасте.		
	Практическое занятие: выявление стадии профессионального самоопределения у студентов	2	2
Тема 9. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий.	Содержание учебного материала:	2	1
	Общее представление о профессии, признаки профессии, классификации профессий. Понятие специальность, специализация. Отличие профессии от специальности		
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	не предусмотрено	3
Всего:		28	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет (1 семестр)

Тематический план и содержание учебной дисциплины АДП.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Примечание
	I семестр - 40 часов		
Тема 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия	Содержание	4	
	Сущность и содержание социальной адаптации. Виды адаптации. Конвенция ООН о правах инвалидов.	2	
	Практические занятия		
	Технология социальной работы по регулированию адаптивных процессов	2	
Тема 2. Гражданский Кодекс Российской Федерации в части статей о гражданских правах инвалидов.	Содержание	4	
	Основы Гражданского законодательства	2	
	Практические занятия		
	Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования	2	
Тема 3. Трудовой Кодекс Российской Федерации в части статей о трудовых правах инвалидов.	Содержание	4	
	Особенности регулирования труда инвалидов. Особенности трудового законодательства, определяющего права пожилых и инвалидов на труд.	2	
	Практические занятия		
	Признание инвалида безработным.	2	
Тема 4. Семейный Кодекс Российской Федерации в части статей о семейных правах инвалидов.	Содержание	6	
	Особенности семейного права, регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т. д. Определение права пожилых и инвалидов на пенсионное обеспечение, льготы и пособия.	2	
	Определение права пожилых и инвалидов на различные виды медико-социальной помощи.	2	
	Практические занятия		
	Заключение гражданско-правового договора с инвалидом.	2	

Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	Содержание	4	
	Социальная защита. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».	2	
	Практические занятия		
	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	2	
Тема 6. Медико-социальная экспертиза	Содержание	2	
	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов.	2	
Тема 7. Реабилитация инвалидов	Содержание	6	
	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов.	2	
	Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов.	2	
	Практические занятия		
	Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	2	
Тема 8. Трудоустройство инвалидов.	Содержание	8	
	Понятие социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов.	2	
	Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов	2	
	Практические занятия		
	Технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов.	2	
	Технология проектирования в сфере трудоустройства инвалидов.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	40	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.05 ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ

Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
промежуточная аттестация в форме (указать)	Дифференцированный зачёт

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.05 ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Тема 1. Предмет, структура и функции эстетики	<p>Эстетика как наука и феномен культуры. Предмет эстетики. Структура эстетического знания. Специальные и прикладные области эстетики. Эстетика как составляющая культуры. Взаимосвязь практического, познавательного, нравственного и эстетического отношения человека к миру.</p> <p>Эстетическое восприятие мира.</p>	2		
Тема 2. Эстетические категории	<p>Проблема прекрасного в эстетике. Основные категории эстетики: прекрасное, безобразное, красивое, возвышенное, низменное, трагическое, комическое, ужасное.</p>	2		
Тема 3. История эстетики и художественные стили	<p>Основные теории античной эстетики. Средневековая эстетика. Эстетика эпохи Возрождения. Эстетика Нового времени. Основные стилевые и художественные направления: Романский стиль, Готика, стиль эпохи Возрождения, Барокко, Классицизм, Романтизм, Реализм. Силевые направления конца XIX – XX в.: Символизм, Импрессионизм, Модернизм, Авангард, Сюрреализм. Эстетика Постмодернизма</p> <p>Стиль художника</p>	6		
Темы 4. Эстетическая деятельность и сферы её проявления	<p>Эстетическая деятельность: духовная и практически-духовная. Эстетическое сознание и его структура: эстетические чувства, эстетический вкус, эстетическое восприятие, эстетические ценности, эстетическая оценка, эстетические взгляды, эстетический идеал. Сущность и эстетические основы художественной деятельности. Особенности художественного творчества. Эстетические критерии творческой деятельности. Эстетические основы искусства. Классификация видов искусств. Основные принципы искусства: художественный образ, художественный символ, канон, стиль, форма-содержание. Создание художественного образа. Проблема художественного восприятия.</p> <p>Создание художественного образа Визаж для театрального образа</p> <p>Эстетическая оценка</p>	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
Тема 5. Эстетическая культура сервиса	<p>Эстетика сервиса как область «прикладной эстетики». Виды «прикладной эстетики». Техническая эстетика: индустриальный пейзаж, технический дизайн, промышленное проектирование. Практическая эстетика: этикетные формы общения, ритуалы и церемонии, оформление праздников и массовых зрелищ, интерьеры общественных помещений и мест отдыха, индустрия моды и развлечений, эстетика еды, эстетика спорта. Эстетика предприятия сервиса: особенности внешнего оформления зданий предприятий сервиса, эстетика рекламы, эстетические особенности интерьера, эстетика рабочего места, эстетика внешнего облика работника, этикет. Эстетика и этикет. Этикет как показатель эстетической культуры личности. Основные составляющие имиджа: внешний облик, манеры поведения, речь, правила обхождения с окружающими, организация рабочего места. Требования к внешнему облику с учетом специфики профессиональной деятельности: одежда, моделирование прически, макияж, аксессуары. Понятие индивидуального стиля</p> <p>Индивидуальный стиль в профессиональной деятельности</p>	4		
Тема 6. Прекрасное в культурах народов мира	<p>Понятие «прекрасного» в культурах разных народов. Развитие возможностей национального колорита с учетом роста технического прогресса.</p> <p>Национальные особенности кухни разных народов.</p>	2		
Тема 7. Основы композиции и цвета	<p>Основы композиционного построения. Композиция в интерьере и экстерьере. Композиция малых форм. Средства композиционного формообразования: пропорции, масштабность, ритм, контраст и нюанс. Соблюдение композиционных требований в различных областях искусства.</p> <p>Национальные особенности композиции.</p> <p>Роль композиции в создании образа.</p> <p>Понятие динамики и статики в композиции.</p>	4		
Тема 8. Элементы фирменного стиля	<p>Декоративная переработка реальных образов.</p> <p>Формирование элементов фирменного стиля. Работа над знаком,</p>	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов теоретич	Объем час. практич	Примечание
	логотипом и др. элементами фирменного стиля.			
	Всего:	28	-	