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

краевое государственное бюджетное

 профессиональное образовательное учреждение

 **«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**профессия 16472 Пекарь**

**(адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

**ОБЩЕРАЗВИВАЮЩИЕ (КОРРЕКЦИОННЫЕ) ПРЕДМЕТЫ**

АННОТАЦИЯ

 рабочей программы учебной дисциплины

**ОДК.01 ОСНОВЫ РОССИЙСКОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА**

для программ профессионального обучения (профессиональная подготовка)

по профессии **16472 Пекарь**

(адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья)

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

В результате изучения УД обучающийся должен

**уметь:**

- написать исковое заявление;

- обращаться в органы полиции, к нотариусу;

- принять участие в выборах в Российской Федерации;

-составлять трудовой договор;

- написать заявление о приеме на работу, на предоставление отпуска, об увольнении;

- рассчитывать количество часов в смену, сроки предоставления оплачиваемого отпуска.

**знать, иметь представление:**

- о необходимости норм для человека, общества и государства. Существенные отличия правовых от других социальных норм. Как создаются законы, какие законы есть в нашем государстве. Роль законодательных органов и Президента.

- из каких частей состоит Конституция РФ, как описывается государственная власть в России.

- основные права и обязанности гражданина Российской Федерации.

- правовые основы создания семьи.

- возникновение и прекращение трудовых отношений.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 16 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка –16 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

экзамен (2 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **II семестр** |
| 1 | Тема 1. Введение  |
| 2 | Тема 2. Правосудие в России. |
| 3 | Тема 3. Основной закон Российской Федерации |
| 4 | Тема 4. Избирательное право |
| 5 | Тема 5. Основы гражданского законодательства |
| 6 | Тема 6. Основы семейного законодательства |
| 7 | Тема 7. Основы административного и уголовного законодательства |
| 8 | Тема 8. Основы трудового законодательства |
| 9 | Тема 9. Основы земельного и экологического права |

**ОДК.03 Коммуникативный практикум**

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

Содержание программы «Коммуникативный практикум» направлено на достижение следующих целей:

помочь в формировании коммуникативного опыта обучающихся,

развития ценностной ориентации в общении.

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

* толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
* выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
* находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её;
* ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
* эффективно взаимодействовать в команде;
* взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
* ставить задачи профессионального и личностного развития.

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

* теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
* методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
* приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
* способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
* правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 28 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **IV семестр** |
| Тема 1.  | Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Основные функции и виды коммуникации |
| Тема 2.  | Понятие деловой этики |
| Тема 3.  | Специфика вербальной и невербальной коммуникации |
| Тема 4.  | Методы постановки целей в деловой коммуникации. Эффективное общение |
| Тема 5.  | Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации. Способы психологической защиты |
| Тема 6.  | Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов |
| Тема 7.  | Формы, методы, технологии самопрезентации. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель |

**ОДБ.04 Психология личности и профессиональное самоопределение**

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

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей: формирование психолого-педагогической культуры студентов, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации

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

* применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
* использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
* на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
* планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
* успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

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

* необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
* простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека,
* современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
* основные принципы и технологии выбора профессии;
* методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 28 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **IV семестр** |
| Тема 1.  | Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения |
| Тема2.  | Проблемы выбора. Профессиональная непригодность |
| Тема3.  | Технология выбора профессии. Правильные ориентиры |
| Тема 4.  | Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека |
| Тема 5. | Характер, темперамент и направленность личности |
| Тема 6.  | Познание задатков и способностей |
| Тема 7.  | Самопознание. Самовоспитание личности |
| Тема 8.  | Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода |
| Тема 9. | Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий |

**ОДК.02 Математика в профессии**

Содержание дисциплины Математика в профессии направлено на достижение следующих целей:

обеспечение сформированности представлений об основных факторах становления математики и её роли в профессиональной деятельности;

формирование элементов логического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении практических задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, позволяющей описывать и изучать реальные процессы и явления.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы,

- для практических расчетов по формулам использовать при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;

- вычислять в простейших случаях площади и объемы при решении прикладных задач;

- изображать основные многогранники;

**знать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в практике;

- основные математические термины и закономерности;

Характеристика основных видов деятельности студентов

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов(на уровне учебных действий) |
| Элементы алгебры |
| 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. |
| Тождества | Понятие тождества. Тождественные преобразования выражений. Числовые выражения с переменными. Простейшие преобразования выражений |
| Уравнения | Уравнение, корень уравнения. Линейное уравнение с одной переменной. Решение текстовых задач методом составления уравнений |
| Функции | Функция, область определения функции. Вычисление значений функции по формуле. График функции. Прямая пропорциональность и её график. Линейная функция и её график. |
| Степень с натуральным показателем | Степень с натуральным показателем и её свойства. Одночлен.  |
| 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 объёма. Единицы измерения величины объёма. Соотношение мер объёма. 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. |
| 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.  |
| Начальные геометрические сведения |
| 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. Задачи на построение  |
| Треугольники  | Треугольник. Равенство треугольников. Перпендикуляр к прямой. Медианы, биссектрисы и высоты треугольника. Равнобедренный треугольник и его свойства. Сумма углов треугольника. Прямоугольные треугольники.  |
| 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.  |

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 42 часа,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 42 часа

промежуточная аттестация –

**форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет (2 семестр)

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **2 семестр** |
| 1 | Числовые выражения  |
| 2 | Тождества |
| 3 | Уравнения |
| 4 | Функции |
| 5 | Степень с натуральным показателем |
| 6 | Величины  |
| 7 | Расчёт цены, стоимости, количества товаров и услуг  |
| 8 | Прямая. Отрезок. Луч и угол |
| 9 | Треугольники  |
| 10 | Геометрические фигуры и тела |

**ОДК.03 Коммуникативный практикум**

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

Содержание программы «Коммуникативный практикум» направлено на достижение следующих целей:

помочь в формировании коммуникативного опыта обучающихся,

развития ценностной ориентации в общении.

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

* толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
* выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
* находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её;
* ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
* эффективно взаимодействовать в команде;
* взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
* ставить задачи профессионального и личностного развития.

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

* теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
* методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
* приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
* способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
* правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 28 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **IV семестр** |
| Тема 1.  | Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Основные функции и виды коммуникации |
| Тема 2.  | Понятие деловой этики |
| Тема 3.  | Специфика вербальной и невербальной коммуникации |
| Тема 4.  | Методы постановки целей в деловой коммуникации. Эффективное общение |
| Тема 5.  | Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации. Способы психологической защиты |
| Тема 6.  | Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов |
| Тема 7.  | Формы, методы, технологии самопрезентации. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель |

**ОДБ.04 Психология личности и профессиональное самоопределение**

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

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей: формирование психолого-педагогической культуры студентов, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации

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

* применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
* использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
* на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
* планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
* успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

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

* необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
* простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека,
* современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
* основные принципы и технологии выбора профессии;
* методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 28 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **IV семестр** |
| Тема 1.  | Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения |
| Тема2.  | Проблемы выбора. Профессиональная непригодность |
| Тема3.  | Технология выбора профессии. Правильные ориентиры |
| Тема 4.  | Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека |
| Тема 5. | Характер, темперамент и направленность личности |
| Тема 6.  | Познание задатков и способностей |
| Тема 7.  | Самопознание. Самовоспитание личности |
| Тема 8.  | Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода |
| Тема 9. | Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий |

**ОДК.05 Эстетическое воспитание**

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

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

* применять знания по эстетике в профессиональной деятельности
* выявлять эстетическое содержание различных видов в своей профессиональной деятельности;
* использовать знания при выполнении практических задач.

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

* сущность и содержание эстетики, их основные принципы и категории
* основные вехи исторического развития эстетики
* сущность и эстетические основы художественной деятельности, основные этапы художественного творчества
* понятие «прикладная эстетика», характеристику ее видов
* эстетику внешнего образа человека.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 28 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (2 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **II семестр** |
| 1 | Предмет, структура и функции эстетики |
| 2 | Эстетические категории |
| 3 | История эстетики и художественные стили  |
| 4 | Эстетическая деятельность и сферы её проявления |
| 5 | Эстетическая культура сервиса  |
| 6 | Прекрасное в культурах народов мира |
| 7 | Основы композиции и цвета |
| 8 | Элементы фирменного стиля |

 **АДАПТАЦИОННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АДП.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

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

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

- использовать свои права адекватно законодательству;

- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

- составлять необходимые заявительные документы;

- использовать нормы позитивного социального поведения;

- составлять резюме,

- осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;

- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

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

- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;

- основы гражданского и семейного законодательства;

- основы трудового законодательства, основы регулирования труда инвалидов;

- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;

- функции органов труда и занятости населения;

- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

- механизмы социальной адаптации.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 40 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 40 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (1 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
| 1 |  Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия |
| 2 | Гражданский Кодекс Российской Федерации в части статей о гражданских правах инвалидов. |
| 3 | Трудовой Кодекс Российской Федерации в части статей о трудовых правах инвалидов. |
| 4 | Семейный Кодекс Российской Федерации в части статей о семейных правах инвалидов.  |
| 5 | Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации». |
| 6 | Медико-социальная экспертиза |
| 7 | Реабилитация инвалидов |
| 8 | Трудоустройство инвалидов. |

**АДП.02 Здоровье и окружающая среда**

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

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

* определять меру ответственности за здоровье свое и окружающих людей;
* определять меру своей ответственности за чистоту окружающий среды;
* составлять рациональный распорядок труда и отдыха своей жизни;
* составлятьменюрациональногопитания;
* вестиздоровыйобразжизни.

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

* принципы здоровья и долголетия человека;
* проблемысовершенствованиякультурычеловека
* меры защиты организма от влияния загрязненной окружающей среды;
* меры защиты окружающей среды от влияния промышленных предприятий
* значение воды, воздуха, растений в жизни человека.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 28 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (2 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **II семестр** |
| 1 | Факторы здоровья |
| 2 | Здоровье и наследственность |
| 3 | Среда жизнедеятельности человека |
| 4 | Загрязнения окружающей среды |
| 5 | Здоровый образ жизни |
| 6 | Особенности профессиональной деятельности |

 **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

АННОТАЦИЯ

 рабочей программы учебной дисциплины

**ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

для программ профессионального обучения (профессиональная подготовка)

по профессии **16472 Пекарь**

(адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья)

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

**учебной дисциплины:**

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

У.1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

 У.2 определять источники микробиологического загрязнения;

У.3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря хлебопекарного производства;

 У.4 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У.5 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

 У.6 рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочных изделий.

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

З.1основные понятия и термины микробиологии;

З.2 основные группы микроорганизмов,

З.3 правила личной гигиены работников хлебопекарного и кондитерского производства

З.4 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З.5 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на производстве;

З.6 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З.7возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

З.8 методы предотвращения порчи сырья и готовой хлебобулочной продукции;

З.9 пищевые вещества и их значение для организма человека;

З.10 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 92 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 46 часов.

Практические занятия-46 часов.

**форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет (2 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **I семестр** |
| **Раздел 1 Микробиология** |
| 1.1 | Основы микробиологии |
| 1.2 | Пищевые инфекции и пищевые отравления |
| **Раздел 2 Основы физиологии питания** |
| 2.1 | Физиология питания.Пищевые вещества |
| 2.2 | Пищеварение и усвояемость пищи |
| 2.3 | Режим питания и его значение |
| **Раздел 3 Основы санитарии гигиены на хлебопекарном производстве** |
| 3.1 | Личная и производственная гигиена пекаря |
| 3.2 | Санитарно-гигиенические требования к помещениям хлебопекарного производства (начало) |
|  | **II семестр** |
| 3.2  | Санитарно-гигиенические требования к помещениям хлебопекарного производства (продолжение) |
| 3.3 | Требования к сырью, п/ф , подготовке сырья к производству и выпуску готовой хлебобулочной продукции. |
| 3.4 | Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению хлебобулочных изделий. |

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

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

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

У.1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

У.2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов;

У.3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

У.4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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

З.1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

З.2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

З.3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

З.4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

З.5 виды складских помещений и требования к ним;

З.6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка –52 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка –26 часов.

Практические занятия- 26 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **III семестр** |
| 1 | Классификацияпродовольственныхтоваров |
| 2 | Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| 3 | Товароведная характеристика зерновых товаров |
| 4 | Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов |
|  | **IV семестр** |
| 5 | Товароведная характеристика молочных товаров |
| 6 | Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов |
| 7 | Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров |
| 8 | Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров |

АННОТАЦИЯ

 рабочей программы учебной дисциплины

**ОП 03 Оборудование хлебопекарного производства**

для программ профессионального обучения (профессиональная подготовка)

по профессии **16472 Пекарь**

(адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья)

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

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

У.1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления тестовых заготовок, выпечки продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

У.4 безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции

У.5 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

У.6 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на хлебопекарном производстве.

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

З.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп хлебопекарного оборудования;

З.2 классификацию печей, назначение, характеристику. Устройство и принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда;

З.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска хлебобулочной продукции;

З.4 способы организации рабочего места пекаря в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной продукции;

З.5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З.6 правила охраны труда на хлебопекарном производстве.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 40 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 24 часа.

Практические занятия-16 часов.

**форма промежуточной аттестации**: дифференцированный зачет (1 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
| 1 | Тема 1. Виды хлебопекарных предприятий и оборудования. |
| 2 | Тема 2. Основные понятия механики, электротехники. |
| 3 | Тема 3. Оборудование для подготовки сырья, дозирования и приготовления теста. |
| 4 | Тема 4. Оборудование для деления, формования и расстойки полуфабрикатов. |
| 5 | Тема 5. Хлебопекарные печи |
| 6 | Тема 6. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. |

**ОП.04 Основы экономики отрасли**

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

В результате освоения программы обучающийся должен:

 **уметь:**

- У1 ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

- У2 различать виды организаций, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики и делать выводы;

- У3 понимать сущность предпринимательской деятельности;

 - У4 объяснять основные экономические понятия и термины;

 - У5 использовать полученные знания для определения производительности труда, трудозатрат, заработной платы.

**Знать:**

- З1 основные типы экономических систем, рыночное ценообразование, виды конкуренции;

- З2 сущность и формы предпринимательства, виды организаций;

- З3 понятие основных и оборотных фондов, их формирование;

- системы оплаты труда.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа.

**форма промежуточной аттестации:**

**дифференцированный зачет** (4 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **II семестр** |
|  | Введение в экономику отрасли Основные типы экономических систем |
|  | Принципы рыночной экономики  |
|  | Рыночное ценообразование |
|  | Предприятие как субъект хозяйствования |
|  | Предпринимательская деятельность |
|  | Налогообложение |
|  | Трудовые ресурсы, производительность и оплата труда |

**ОП.05 Охрана труда**

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

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

* использовать безопасные приёмы при работе механическим, электрическим

инструментом и машинами;

* использовать безопасные приёмы при работе на производстве;
* оказывать первую помощь при поражении электрическим током;
* соблюдать правила личной гигиены.

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

* [техники безопасности](http://pandia.ru/text/category/tehnika_bezopasnosti/) на территории строительства;
* требования по охране труда при выполнении столярных работ;
* основныеположенияпроизводственнойгигиены.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 28 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **IV семестр** |
| 1 | Основные положения охраны труда и техники безопасности на территории строительства |
| 2 | Меры безопасности при работе с машинами и инструментами |
| 3 | Меры безопасности при работе на высоте и вблизи с токоведущими частями |
| 4 | Требования к охране руда при выполнении малярных и штукатурных работ |
| 5 | Электробезопасность |
| 6 | Пожарная безопасность |
| 7 | Гигиена труда |

**ОП.06 Основы экологических знаний**

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

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

* применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
* применять экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
* уметь проявлять личностное отношение к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
* уметь выполнять проекты экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

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

* об основах экологической культуры как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек – общество - природа»;
* о гражданских правах и обязанностях в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 18 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 18 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (3 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **III семестр** |
| 1 | Введение в экологию |
| 2 | Среда обитания человека и экологическая безопасность |
| 3 | Концепция устойчивого развития |
| 4 | Охрана природы |

**ОП.07 Безопасность жизнедеятельности**

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

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

* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях
* соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;
* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.

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

* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
* сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;
* основы военной службы и обороны государства; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям СПО;
* правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;
* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту; принципы снижения вероятности их реализации; задачи и основные мероприятия гражданской обороны.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 30 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 30 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (3 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **III семестр** |
| Раздел 1. | Обеспечение безопасности жизнедеятельности  |
| 1.1 | Гражданская оборона |
| 1.2 | Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях |
| Раздел 2. | Основы военной службы  |
| 2.1 | Вооруженные Силы Российской Федерации на современном этапе |
| 2.2 | Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации |
| Раздел 3. | Основы медицинских знаний  |
| 3 | Методико-санитарная подготовка. Первая (доврачебная) помощь |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

АННОТАЦИЯ

 рабочей программы профессионального модуля

**ПМ 01 Приготовление хлебобулочных изделий**

для профессионального обучения рабочих и служащих (профессиональная подготовка)

по профессии **16472 Пекарь**

(адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт**:

 -в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

 -в приготовлении хлебобулочных изделий стандартного ассортимента

 -в эстетичном и безопасном упаковывании, презентации готовой хлебобулочной продукции на вынос

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

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

-приготавливать хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента

-процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять хлебобулочную продукцию

-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

-эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

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

-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

-рецептуры и технологии приготовления хлебобулочной продукции

-правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства

-требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в хлебобулочном производстве

-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых в хлебобулочном производстве, правила ухода за ними

-требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в хлебобулочном производстве

-принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

-требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в хлебобулочном производстве

**Учебная нагрузка на освоение программы профессионального модуля**:

Всего часов – 840 час,

Из них на освоение

МДК 01.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий - 120 час,

на практики:

учебную 420 час,

производственную 300 час.

**Форма промежуточной аттестации**

По МДК 01.01 –экзамен (2 семестр)

По учебной практике –зачет (2 семестр)

По производственной практике – зачет (2 семестр)

По профессиональному модулю-квалификационный экзамен (2 семестр)

**Содержание профессионального модуля :**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
|  | **МДК 01.01 Технология приготовления хлебобулочных изделий** |
| 1 | Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий |
| 2 | Технологические операции приготовления теста для хлебобулочных изделий. |
| 2.1 | Технология приготовления безопарного пшеничного дрожжевого теста |
| 2.2 | Технология приготовления безопарного пшенично-ржаного теста |
| 2.3 | Технология приготовления безопарного ржаного теста |
| 2.4 | Технология приготовления опарного дрожжевого теста (булочки, батоны, пироги) |
| 3 | Разделка теста. Окончательная расстойка изделий |
| 3.1 | Разделка теста для хлеба формового, для хлеба подового, батонов. |
|  | **II семестр** |
| 3.2 | Разделка теста для булочек |
| 3.3 | Разделка теста для плетёных изделий |
| 3.4 | Разделка изделий из замороженного слоеного дрожжевого теста |
| 4 | Выпечка хлеба и булочных изделий  |
| 5 | Приготовление хлебобулочных изделий пониженной влажности. |
| 6 | Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий. |

 АННОТАЦИЯ

 рабочей программы профессионального модуля

**ПМ 02 Приготовление мучных кондитерских изделий**

для профессионального обучения рабочих и служащих (профессиональная подготовка)

по профессии **16472 Пекарь**

(адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт**:

-в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

-в приготовлении мучных кондитерских изделий *без отделки*

-в эстетичном и безопасном упаковывании, презентации готовых мучных кондитерских изделий на вынос.

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

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского производства

-безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий

-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте на производстве

-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве мучных кондитерских изделий

-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства мучных кондитерских изделий

-процеживать, протирать, замешивать, измельчать пищ.продукты

-приготавливать мучные кондитерские изделия *без отделки*

-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

-эстетично и безопасно упаковывать готовые мучные кондитерские изделий на вынос

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

-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

-рецептуры и технологии приготовления мучных кондитерских изделий

-правила пользования сборниками рецептур на приготовление мучных кондитерских изделий

-требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых на производстве

-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов используемых на производстве, правила ухода за ними

-требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в хлебопекарных предприятиях

-принципы и приемы презентации мучных кондитерских изделий потребителям

-требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в хлебопекарных предприятиях

**Учебная нагрузка на освоение программы профессионального модуля**:

Всего часов – 858 час,

Из них на освоение

МДК 02.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий - 108 час,

на практики:

учебную 480 час,

производственную 270 час.

**Форма промежуточной аттестации**

По МДК 02.01 –экзамен (4 семестр)

По учебной практике –зачет (4 семестр)

По производственной практике – зачет (4 семестр)

По профессиональному модулю-квалификационный экзамен (4 семестр)

**Содержание профессионального модуля :**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **III семестр** |
|  | **МДК 02.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий** |
| 1 | Организация выпечки мучных кондитерских изделий. |
| 2 | Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. |
| 3 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий из разных видов теста: |
| 3.1 | Технология приготовления блинного теста и изделия из него |
| 3.2 | Технология приготовления сдобного теста и изделия из него. |
| 3.3 | Технология приготовления вафельного теста |
| 3.4 | Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. |
| 3.5 | Технология приготовления песочного теста и изделия из него |
| 3.6 | Технология приготовления теста для кексов и изделий из него |
| 3.7 | Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него |
|  | **IV семестр** |
| 3.8 | Технология приготовления медового теста п/ф |
| 3.9 | Технология приготовления заварного теста и изделий из него |
| 3.10 | Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста и изделий из него |
| 4 | Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности |
| 5 | Условия хранения мучных кондитерских изделий. |

**ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

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

Целью дисциплины является:

формирование целостного представления о социальных системах, уровнях и способах управления социальными защитами населения; системных представлений о природе семейно-брачных отношений, о психологических закономерностях функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи; получение теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков.

Задачи:

1. научить студентов использовать нормы позитивного социального поведения, реализовывать свои права адекватно законодательству;

2. дать студентам представление о механизмах социальной адаптации инвалидов;

3. дать студентам представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов; основах гражданского, семейного, трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; основные правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты и образования;

4. научить студентов анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

5. научить студентов составлению необходимых заявительных документов, резюме, осуществлению самопрезентации при трудоустройстве;

6. научить студентов использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

В результате освоения программы дисциплины обучающийся должен:

 **уметь:**

- использовать свои права адекватно законодательстдства профилактики перенапряжения

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 120 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 120 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

зачет(1, 2, 3 семестр), дифференцированный зачет (4 семестр)

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | I семестр |
| 1 | Легкая атлетика |
| 2 | Гимнастика |
| 3 | П.П.Ф.П. |
|  | II семестр |
| 1 | Волейбол  |
| 2 | Гимнастика |
| 3 | ППФП |
| II семестр |
| 1 | Легкая атлетика |
| 2 | Баскетбол |
| 3 | Гимнастика |
| II семестр |
| 1 | П.П.Ф.П. |
| 2 | Гимнастика |
| 3 | Дифференцированный зачет |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_