

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Учебная дисциплина Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;
- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;
- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;
- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;
- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
  - **уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
- **знать** Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
  - **знать** требования производственной санитарии в организациях питания;
  - **знать** основные понятия и термины микробиологии;
  - **знать** основные группы микроорганизмов;
  - **знать** правила личной гигиены работников организации питания;
  - **знать** классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- знать правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- знать возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Экономические и правовые основы производственной деятельности является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с различными формами умственной отсталости.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многоократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;
- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;
- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;
- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;
- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- **уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- **уметь** безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- **уметь** соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **знать** Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- **знать** требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРОФЕССИОНАЛА**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Общие компетенции профессионала является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;
- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;
- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;
- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;
- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере работы с информацией:

- указания фрагмента(-ов) источника, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;
- выделения из избыточного набора источников, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;
- извлечения информации по одному заданному основанию из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию;
- систематизации информации в рамках заданной простой структуры;
- формулирования содержащегося в источнике информации вывода по заданному вопросу;
- формулирования содержащихся в источнике аргументов, обосновывающих заданный вывод.

В результате освоения обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере самоорганизации и самоуправления:

- анализа рабочей ситуации с указанием на ее соответствие \ несоответствие эталонной ситуации;
- определения на основе заданного алгоритма деятельности ресурсов, не-обходиимых для ее выполнения;
- оценки продукта (своей) деятельности по эталону (эталонным параметрам).

В результате освоения обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере коммуникации:

- создания стандартного продукта письменной коммуникации на основе заданной бланковой формы;
- извлечения из устной речи (монолога, диалога, дискуссии) основного (общего) содержание фактической информации по заданным основаниям;
- произнесения монолога в соответствии с заданной целью коммуникации перед заданной целевой аудиторией;
- работы в группе в соответствии с заданной процедурой и по заданным вопросам.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩИЕ РЫНОК ТРУДА И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Рынок труда и профессиональная карьера является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

-уметь давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;

-уметь аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;

-уметь составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;

-уметь составлять резюме с учетом специфики работодателя;

-уметь применять основные планы ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

-уметь оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;

-уметь корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;

**-уметь** задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**-знать** основные термины и понятия рынка труда;

**-знать** сущность и значение рынка труда;

**-знать** оценку значимости избранной специальности;

**-знать** порядок оформления резюме;

**-знать** основные правила ведения переговоров с работодателем;

**-знать** основные термины и понятия рынка труда;

**-знать** критерии сравнительного анализа информации для принятия решения о трудоустройстве.

## АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Основы предпринимательства является дисциплиной общепрофессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** применять правила предпринимательства;
- **уметь** поддерживать деловую репутацию;
- **уметь** налаживать контракт с партнерами;
- **уметь** организовывать рабочее место.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **знать** виды и функции предпринимательства;
- **знать** формы собственности;
- **знать** виды договоров;
- **знать** бизнес планирование;
- **знать** культуру предпринимательства.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ДРОЖЖЕЙ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технологии производства дрожжей является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;
- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;
- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;
- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;
- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** размножать и выращивать дрожжи;
- **уметь** активировать прессованные дрожжи;
- **уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- **уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- **уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- **знать** Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- **знать** требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности дрожжей;

- знать назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- знать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многоократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершение памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

- **уметь** применять различные способы замесов;

- **уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

- **уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при приготовлении теста;

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

- **знать** рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;

- **знать** требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- **знать** назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при производстве теста, и правила ухода за ними;
- **знать** требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты при замесе теста.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многоократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершение памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

**- уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов при производстве мучных кондитерских изделий к работе;

**- уметь** применять различные способы замесов теста для мучных кондитерских изделий;

**- уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в производстве мучных кондитерских изделий;

**- уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при приготовлении теста для мучных кондитерских изделий;

- знать Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- знать рецептуры и основы технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- знать требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий;
- знать назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при производстве теста, и правила ухода за ними;
- знать требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты при замесе теста для мучных кондитерских изделий.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ДЕЛЕНИЯ ТЕСТА, ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технология деления теста, формования тестовых заготовок является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;
- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;
- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;
- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;
- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- **уметь** применять различные способы деления теста, формования тестовых заготовок;
- **уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- **уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при деления теста, формования тестовых заготовок;
- **знать** Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- **знать** рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- **знать** требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- **знать** назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при деления теста, формования тестовых заготовок, и правила ухода за ними;
- **знать** требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты при деления теста, формования тестовых заготовок.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технология разделки мучных кондитерских изделий является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многоократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершение памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов производства мучных кондитерских изделий к работе;

- **уметь** применять различные способы деления теста, формования тестовых заготовок мучных кондитерских изделий;

- **уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в производстве мучных кондитерских изделий;

- **уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при деления теста, формования тестовых заготовок мучных кондитерских изделий;

- знать Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- знать рецептуры и основы технологии приготовления мучных кондитерских изделий
- знать требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий;
- знать назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при деления теста, формования тестовых заготовок мучных кондитерских изделий, и правила ухода за ними;
- знать требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты при деления теста, формования тестовых заготовок мучных кондитерских изделий.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И СУШКИ СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;
- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;
- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;
- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;
- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- уметь** применять различные способы выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий;
- уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий;

- знать Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- знать рецептуры и основы технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий;
- знать требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- знать назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпекании хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, и правила ухода за ними;
- знать требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты при выпекании хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧЕННЫХ ПОЛУФАРЬИКАТОВ И ОТДЕЛКА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многоократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов производства полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий к работе;

- уметь** применять различные способы приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий;

- уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в производстве полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий;

- уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при деления теста, формования тестовых заготовок;

- **знать** Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- **знать** рецептуры и основы технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий
- **знать** требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий;
- **знать** назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при приготовлении выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий, и правила ухода за ними;
- **знать** требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты при приготовлении выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ УПАКОВКИ И УКЛАДКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина Технологии упаковки и укладки готовой продукции является дисциплиной профессионального учебного цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многоократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершение памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен:

- **уметь** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

- **уметь** применять различные способы упаковки и укладки готовой продукции;

- **уметь** соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

- **уметь** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при упаковке и укладки готовой продукции;

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

- **знать** основы технологии упаковки и укладки готовой продукции;

- **знать** требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- **знать** назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при упаковки и укладки готовой продукции, и правила ухода за ними;
- **знать** требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты при упаковки и укладки готовой продукции.

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных по профессии 16472 Пекарь.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

**психологические особенности обучающихся:**

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многоократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
- поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, подготовки, уборки рабочего места;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции
- упаковки готовой хлебобулочной продукции

**– уметь:**

- 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;

- 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

## **АННОТАЦИЯ К АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16472

Цель производственной практики - закрепление у обучающихся первоначальных практических профессиональных по профессии 16472 Пекарь.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с частичной потерей слуха (слабослышащие). Особые образовательные потребности:

психологические особенности обучающихся:

- особенности внимания: неустойчивое внимание, необходимость в наглядности воспринимаемого материала, необходимость переключения внимания (переключение с одного вида деятельности на другой), многократное повторение;

- особенности восприятия: увеличение зрительного восприятия, соответственно усталость зрительного анализатора, повышение вибрационной чувствительности, замедленная скорость приема слуховой информации;

- особенности памяти: кратковременная память, совершенствование памяти в ходе формирования речи; простота слов, фраз;

- особенности мышления: замедленное наглядно-образное мышление, трудности словесно-логического мышления;

- особенности речи: недоразвитие речевой деятельности, не полноценная, не грамотная речь, снижение словесного запаса, недостаточное усвоение устной речи.

Личностные особенности обучающихся: трудности в усвоении социального опыта, адаптации в коллективе, коммуникативных навыках.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
- поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения подготовки, уборки рабочего места;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции
  - упаковки готовой хлебобулочной продукции
- уметь:**
- 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;
  - 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