**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

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

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34**часа;

самостоятельной работы – 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего [законодательства](http://ivo.garant.ru/document?id=12025268&sub=5);

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

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные положения [законодательства](http://ivo.garant.ru/document?id=12025268&sub=5), регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа.

самостоятельной работы – 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Безопасность жизнедеятельности**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **54** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов.

самостоятельной работы – **18** часов

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.
  2. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству;

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для дозирования компонентов;

- обслуживать оборудование для приготовления и разделки теста;

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий;

- обслуживать оборудование для расстойки тестовых заготовок;

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на поточных линиях хлебопекарного производства;

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

- общие сведения из технической механики;

- сведения об электрооборудовании;

- основное технологическое и транспортное оборудование;

- поточные линии хлебопекарного производства;

- машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий;

- принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного и кондитерского производства.

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося — **115** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **79** часов;

самостоятельной работы – **36** часов

**АННОТАЦИЯ** **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии **СПО 19.01.04 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВИД): **Размножение и выращивание дрожжей** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Рабочая программа профессионального модуля Размножение и выращивание дрожжей может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

* выполнения работ по производству дрожжей;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего - **68** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **50** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа;

учебной и производственной практики -**18** часов.

**АННОТАЦИЯ** **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02** **Приготовление теста**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать и дозировать сырье.
2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
4. Обслуживать оборудование для приготовления теста

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление теста может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

* пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
* взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
* оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
* оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
* определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
* определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

**знать:**

* характеристики сырья и требования к его качеству;
* правила хранения сырья;
* правила подготовки сырья к пуску в производство;
* способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
* способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
* способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
* рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
* методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
* методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
* структуру и физические свойства различных видов теста;
* сущность процессов созревания теста;
* правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего –**594** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **234** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **160** часов;

учебной и производственной практики – **360** часов.

**АННОТАЦИЯ** **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03** **Разделка теста**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Разделка теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в форму.

6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Рабочая программа профессионального модуля Разделка теста может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* деления теста вручную;
* формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
* работы на тестоделительных машинах;
* работы на машинах для формования тестовых заготовок;
* разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
* настройки и регулирования режимов работы оборудования;
* устранения мелких неполадок оборудования;

**уметь:**

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

**знать:**

* устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
* ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
* массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
* способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
* порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
* рецептуры приготовления смазки;
* приемы отделки поверхности полуфабрикатов:
* режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
* причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
* устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
* правила безопасного обслуживания оборудования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего –**542** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **200** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **136** часов;

учебной и производственной практики – **342** часа.

**АННОТАЦИЯ** **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.04 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. . Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
2. . Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
3. . Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
4. . Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
5. . Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
6. . Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Рабочая программа профессионального модуля Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

* выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
* сушки сухарных изделий;
* выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
* выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
* наладки и регулирования режима работы печи;

**уметь:**

* определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
* загружать полуфабрикаты в печь;
* контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
* определять готовность изделий при выпечке;
* разгружать печь;
* определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
* выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
* оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
* приготавливать отделочную крошку, помаду;
* производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего –**560** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **200** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **136** часов;

учебной и производственной практики – **360** часов.

**АННОТАЦИЯ** **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.04 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Укладка и упаковка готовой продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить отбраковку готовой продукции.

2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Рабочая программа профессионального модуля Укладка и упаковка готовой продукции может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего –**373** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **49** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **33** часа;

учебной и производственной практики – **324** часа.

**АННОТАЦИЯ** **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Выполнение ремонта тканей и швейных изделий**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **29.01.05 Закройщик** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение ремонта тканей и швейных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выявлять область и вид ремонта.
2. Подбирать материалы для ремонта.
3. Выполнять ремонт швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий и (или) материалов.

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение ремонта тканей и швейных изделий может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

* Проведении ремонта и обновлении текстильных изделий;

**уметь:**

* выполнять разнообразные виды ремонта на изделии вручную и на оборудовании;
* выполнять технологические операции по ремонту и обновлению изделий;
* использовать швейное оборудование и оборудование для влажно-тепловой обработки при выполнении ремонта изделий различного ассортимента из различных материалов по индивидуальным заказам;
* контролировать качество выполнения всех видов ремонта швейных изделий различного ассортимента;
* выявлять дефекты изделий и (или) материалов для выполнения ремонта изделий различного ассортимента;

**знать:**

* характеристику материалов для ремонта и обновления изделий;
* технологию ремонта изделий, виды, методы и приемы ремонта;
* принципы и приемы обновления изделий;
* виды физического износа швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий различного ассортимента в различных видах одежды;
* способы осуществления внутрипроцессного контроля качества ремонта швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий различного ассортимента;
* государственные стандарты Российской Федерации и технические условия, регламентирующие процесс ремонта швейных изделий.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего –**204** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФК.00 Физическая культура**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в раздел «Физическая культура».

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

- основы здорового образа жизни.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **80** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40** часов;

самостоятельной работы – **40** часов.