**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН и профессиональных модулей СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.01 Русский язык**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина Русский языкявляется общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области Русский язык и литература ФГОС среднего общего образования. В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина Русский язык входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

• совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

• формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой;

• совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

• дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины Русский язык обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• ***личностных*:**

−− воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

−− понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

−− осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

−− формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

−− способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных

высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

−− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

−− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• ***метапредметных*:**

−− владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

−− владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

−− применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

−− овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

−− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

−− умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решениякогнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• ***предметных*:**

−− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

−− сформированность умений создавать устные и письменные монологические и

диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной деловой сферах общения;

−− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений засобственной речью;

−− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явнойи скрытой, основной и второстепенной информации;

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

−− сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

−− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурныйконтекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

−− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

−− владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданнойв литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

−− сформированность представлений о системе стилей языка художественной

литературы.

**Содержание учебного материала:**

Тема 1. Введение

Тема 2. Язык и речь. Функциональные

Тема 3. стили речи

Тема 4. Фонетика, орфоэпия, графика,

Тема 5. орфография

Тема 6. Лексикология и фразеология

Тема 7. Морфемика, словообразование,

Тема 8. орфография

Тема 9.Морфология и орфография

Тема 10.Синтаксис и пунктуация

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.02Литература**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина Литератураявляется общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области Русский язык и литература ФГОС среднего общего образования. В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина Литература входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы учебной дисциплины Литература направлено на достижение следующих **целей:**

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

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

• ***личностных*:**

−− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровнюразвития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,а также различных форм общественного сознания, осознание своего места вполикультурном мире;

−− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии собщечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

−− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания,находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

−− готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, напротяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

−− эстетическое отношение к миру;

−− совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание

чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения

к русской литературе, культурам других народов;

−− использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсови др.);

• ***метапредметных:***

−− умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал,

подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

−− умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать

ее, определять сферу своих интересов;

−− умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

−− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектнойдеятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность ксамостоятельному поиску методов решения практических задач, применениюразличных методов познания;

• ***предметных*:**

−− сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познаниядругих культур, уважительного отношения к ним;

−− сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

−− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений заобственной речью;

−− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явнойи скрытой, основной и второстепенной информации;

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

−− знание содержания произведений русской, родной и мировой классическойлитературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влиянияна формирование национальной и мировой культуры;

−− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный

контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

−− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и

выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устныхи письменных высказываниях;

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

−− сформированность представлений о системе стилей языка художественной

литературы.

**Введение**

**Глава 1. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА Х1Х ВЕКА**

Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в I половине XIX века

Тема 1.2. Особенности развития русской литературы во II половине XIX века

Тема 1.3. Поэзия II половины XIX века

**Глава 2. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА**

Тема 2.1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Тема 2.2. Особенности развития литературы 1920-х годов

Тема 2.3. Особенности развития литературы 1930-х – начала 1940-х годов

Тема 2.4. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Тема 2.5. Особенности развития литературы 1950 – 1980-х годов.

Тема 2.6. Русское литературное зарубежье 1920 - 1990 годов (три волны эмиграции)

Тема 2.7. Особенности развития литературы конца 1980 – 2000-х годов

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.03 Иностранный язык (английский)**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл базовых учебных дисциплин

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

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

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

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

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

•  воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский) обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

***личностных*:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

***метапредметных*:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности. Моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками. Учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

***предметных*:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страныи англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**Содержание учебного материала:**

Введение

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Магазины, товары, совершение покупок.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности.

Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран.

Жизнь в городе и деревне.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.04 Математика**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина Математика входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

* обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
* обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
* обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
* обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.
* Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов***:

***личностных*:**

* сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
* понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

***метапредметных*:**

* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешатьконфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***предметных*:**

* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
* владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
* владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
* сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
* сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
* владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**Содержание учебного материала:**

Введение

Раздел 1. Развитие понятия о числе

Раздел 2. Корни, степени и логарифмы

Раздел 3. Функции и графики

Раздел 4. Основы тригонометрии

Раздел 5. Начала математического анализа

Раздел 6. Интеграл и его применение

Раздел 7. Уравнения и неравенства

Раздел 8. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Раздел 9. Комбинаторика

Раздел 10. Прямые и плоскости в пространстве

Раздел 11. Многогранники и круглые тела

Раздел 12. Координаты и векторы

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОУД.05. История**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл как базовая учебная дисциплина

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины: о**своение содержания учебной дисциплины История обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

− становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

−− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

−− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

−− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

**метапредметных:**

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

−− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

−− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

− сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

− владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

− сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

−− владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников

−− сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Содержание учебного материала:**

Тема 1. Мир на рубеже XIX- XX веков

Тема 2. Россия в конце XIX – начале XX веков

Тема 3. Первая Русская революция

Тема 4. Первая мировая война

Тема 5. Революция в России

Тема 6. Гражданская война в России

Тема 7. Новая экономическая политика

Тема 8. СССР в 1920-1930е годы

Тема 9. Страны Азии и Запада в 1920-1930х годах

Тема 10. Вторая мировая война

Тема 11. СССР в послевоенные годы

Тема 12. СССР в 1950-х – 1960-х годах

Тема 13. Страны Европы после Второй Мировой войны

Тема 14. Международные кризисы во второй половине XX века

Тема 15.СССР в 1960-1980е годы

Тема 16. Российская Федерация на рубеже ХХ— ХХI веков

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОУД.06Физическая культура**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: у**чебнаядисциплинаФизическаякультураявляетсяучебнымпредметомобязательнойпредметнойобластиФизическаякультура,экологияиосновыбезопасностижизнедеятельностиФГОСсреднегообщегообразования.Впрофессиональныхобразовательныхорганизациях,реализующихобразовательнуюпрограммусреднегообщегообразованиявпределахосвоенияОПОПСПОнабазеосновногообщегообразования,учебнаядисциплинаФизическаякультуравключаетсявобщеобразовательныйциклучебногопланаОПОПСПОнабазеосновногообщегообразованиясполучениемсреднегообщегообразования(ППССЗ).

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

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

* формированиефизическойкультурыличностибудущегопрофессионала,востребованногонасовременномрынкетруда;
* развитиефизическихкачествиспособностей,совершенствованиефункциональныхвозможностейорганизма,укреплениеиндивидуальногоздоровья;
* формированиеустойчивыхмотивовипотребностейвбережномотношенииксобственномуздоровью,взанятияхфизкультурно-оздоровительнойиспортивно-оздоровительнойдеятельностью;
* овладениетехнологиямисовременныхоздоровительныхсистемфизическоговоспитания, обогащениеиндивидуального опыта занятий специально-прикладнымифизическимиупражнениямиибазовымивидамиспорта;
* овладениесистемойпрофессиональноижизненнозначимыхпрактическихуменийинавыков,обеспечивающихсохранениеиукреплениефизическогоипсихического здоровья;
* освоениесистемызнанийозанятияхфизическойкультурой,ихролиизначениивформированииздоровогообразажизниисоциальныхориентаций;
* приобретениекомпетентностивфизкультурно-оздоровительнойиспортивнойдеятельности,овладениенавыкамитворческогосотрудничествавколлективныхформахзанятийфизическимиупражнениями.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

ОсвоениесодержанияучебнойдисциплиныФизическаякультураобеспечиваетдостижения студентамиследующих**результатов:**

* ***личностных:***
  + готовностьиспособностьобучающихсяксаморазвитиюиличностномусамоопределению;
  + сформированностьустойчивоймотивациикздоровомуобразужизнииобучению,целенаправленномуличностномусовершенствованиюдвигательнойактивности свалеологическойипрофессиональной направленностью, неприятиювредныхпривычек:курения,употребленияалкоголя,наркотиков;
  + потребностьксамостоятельномуиспользованиюфизическойкультурыкаксоставляющейдоминантыздоровья;
  + приобретениеличногоопытатворческогоиспользованияпрофессионально-оздоровительныхсредствиметодовдвигательнойактивности;
  + формированиеличностныхценностно-смысловыхориентировиустановок,системызначимыхсоциальныхимежличностныхотношений,личностных,регулятивных,познавательных,коммуникативныхдействийвпроцессецеленаправленнойдвигательнойактивности,способностиихиспользованиявсоциальной,втомчислепрофессиональной,практике;
  + готовностьсамостоятельноиспользоватьвтрудовыхижизненныхситуацияхнавыкипрофессиональнойадаптивнойфизическойкультуры;
  + способностькпостроениюиндивидуальнойобразовательнойтраекториисамостоятельногоиспользованиявтрудовыхижизненныхситуацияхнавыковпрофессиональнойадаптивнойфизическойкультуры;
  + способностьиспользованиясистемызначимыхсоциальныхимежличностныхотношений,ценностно-смысловыхустановок,отражающихличностныеигражданскиепозиции,вспортивной,оздоровительнойифизкультурнойдеятельности;
  + формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умениепродуктивнообщатьсяивзаимодействоватьвпроцессефизкультурно-оздоровительнойиспортивнойдеятельности,учитыватьпозициидругихучастниковдеятельности,эффективноразрешатьконфликты;
  + принятиеиреализацияценностейздоровогоибезопасногообразажизни,потребностивфизическомсамосовершенствовании,занятиях спортивно-оздоровительнойдеятельностью;
  + умениеоказыватьпервуюпомощьпризанятияхспортивно-оздоровительнойдеятельностью;
  + патриотизм,уважениексвоемународу,чувствоответственностипередРодиной;
  + готовностькслужениюОтечеству,егозащите;
* метапредметных:
  + способностьиспользоватьмежпредметныепонятияиуниверсальныеучебныедействия(регулятивные,познавательные,коммуникативные)впознавательной,спортивной,физкультурной,оздоровительнойисоциальнойпрактике;
  + готовностьучебногосотрудничестваспреподавателямиисверстникамисиспользованиемспециальныхсредствиметодовдвигательнойактивности;
  + освоениезнаний,полученныхвпроцессетеоретических,учебно-методическихипрактическихзанятий,вобластианатомии,физиологии,психологии(возрастнойиспортивной),экологии,ОБЖ;
  + готовностьиспособностьксамостоятельнойинформационно-познавательнойдеятельности,включаяумениеориентироватьсявразличныхисточникахинформации,критическиоцениватьиинтерпретироватьинформациюпофизическойкультуре,получаемуюизразличныхисточников;
  + формированиенавыковучастиявразличныхвидахсоревновательнойдеятельности,моделирующихпрофессиональнуюподготовку;
  + умениеиспользоватьсредстваинформационныхикоммуникационныхтехнологий(далее—ИКТ)врешениикогнитивных,коммуникативныхиорганизационныхзадачссоблюдениемтребованийэргономики,техникибезопасности,гигиены,норминформационнойбезопасности;
* предметных:
  + умениеиспользоватьразнообразныеформыивидыфизкультурнойдеятельностидляорганизацииздоровогообразажизни,активногоотдыхаидосуга;
  + владениесовременнымитехнологиямиукрепленияисохраненияздоровья,поддержанияработоспособности,профилактикипредупреждениязаболеваний,связанныхсучебнойипроизводственнойдеятельностью;
  + владениеосновнымиспособамисамоконтроляиндивидуальныхпоказателейздоровья, умственнойифизическойработоспособности,физическогоразвитияифизическихкачеств;
  + владениефизическимиупражнениямиразнойфункциональнойнаправленности,использованиеихврежимеучебнойипроизводственнойдеятельностисцельюпрофилактикипереутомленияисохранениявысокойработоспособности;
  + владениетехническимиприемамиидвигательнымидействиямибазовыхвидовспорта,активноеприменениеих вигровой и соревновательнойдеятельности,готовностьквыполнениюнормативовВсероссийскогофизкультурно-спортивногокомплекса«Готовктрудуиобороне»(ГТО)

**Содержание учебного материала:**

**Теоретическая часть**

Физическая культура в общекультурной и профессиональной

подготовке СПО

Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

**Практическая часть**

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Лыжная подготовка

Гимнастика

Спортивные игры:

Баскетбол (элементы)

Волейбол (элементы)

Вид спорта по выбору (атлетическая гимнастика)

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОУД.07Основы безопасности жизнедеятельности**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебнаядисциплинаОсновы безопасности жизнедеятельностиявляетсяучебнымпредметомобязательнойпредметнойобластиФизическаякультура,экологияиосновыбезопасностижизнедеятельностиФГОСсреднегообщегообразования.Впрофессиональныхобразовательныхорганизациях,реализующихобразовательнуюпрограммусреднегообщегообразованиявпределахосвоенияОПОПСПОнабазеосновногообщегообразования,учебнаядисциплинаОсновы безопасности жизнедеятельностивключается вобщеобразовательныйциклучебногопланаОПОПСПОнабазеосновногообщегообразованиясполучениемсреднегообщегообразования(ППССЗ).

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

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

• повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

• снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

• формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

• обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспе­чивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осо­знанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
* исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природ­ной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной цен­ности;
* освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природ­ного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; ана­лизировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасно­му поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генери­ровать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных ис­точников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседни­ка, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять раз­личные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвы­чайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по ха­рактерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в кон­кретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
* формирование умения анализировать явления и события природного, тех­ногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного по­ведения;
* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участво­вать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и дру­гих технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
* формирование установки на здоровый образ жизни;
* развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятель­ности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, по­вышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодатель­ства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциаль­ного поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обе­спечения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при­родного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обо­роны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать раз­личные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повсе­дневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения во­енной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, уволь­нения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи постра­давшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Содержание учебного материала:**

**РАЗДЕЛ 1. Чрезвычайные ситуации**

**Тема 1.1** Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.

**Тема 1.2** Классификация чрезвычайных ситуаций природного характера.

**Тема 1.3**Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера.

**Тема 1.4** Чрезвычайные ситуации космического характера.

**Тема 1.5** Чрезвычайные ситуации военного времени.

**РАЗДЕЛ 2. Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций**

**Тема 2.1** Вредные факторы производственной среды и их влияние на организм человека. **Тема 2.2** Производственные средства безопасности.

**Тема 2.3** Индивидуальные средства безопасности.

**Тема 2.4** Коллективные средства безопасности.

**Тема 2.5** Классификация терроризма.

**РАЗДЕЛ 3. Основы военной службы**

**Тема 3.1** Основы обороны государства.

**Тема 3.2** Военная доктрина Рос-сийской Федерации**.**

**Тема 3.3** Структура Вооруженных Сил Российской Федерации.

**Тема 3.4** Правила приема в военные образовательные учреждения гражданской молодежи.

**Тема 3.5** Цели, задачи и основные мероприятия гражданской обороны.

**Тема 3.6** Порядок призыва граждан в ВС РФ.

**РАЗДЕЛ 4. Основы медицинских знаний**

**Тема 4.1** Здоровый образ жизни и его составляющие.

**Тема 4.2** Факторы, разрушающие здоровье.

**Тема 4.3**Производственный трав-матизм.

**Тема 4.4**Профессиональные заболевания.

**Тема 4.5**Охрана труда на предприятии.

**Тема 4.6** Заболеваемость населения.

**Тема 4.7** Средства защиты пострадавших.

**Тема 4.8** Классификация, расследование, оформление и учет несчастных случаев.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОУД 08. Астрономия**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:**специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональнойобразовательной программы:**в учебных планах ППССЗ дисциплина Астрономия является базовой учебной дисциплиной общеобразовательного цикла для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы учебной дисциплины Астрономия направлено на достижение следующих **целей:**

* осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирования естественнонаучной картины мира;
* приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
* овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
* формирование научного мировоззрения;

- формирование навыков использования естественнонаучных и физико-математических знаний для объектного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• ***личностных:***

− сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

− умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• ***метапредметных***:

− умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

− умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• ***предметных:*** − сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

− владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

− сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

− осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области

**Содержание учебного материала:**

Введение

1. История развития астрономии
2. Устройство солнечной системы
3. Строение и эволюция Вселенной

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОУД 09. Информатика**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:**специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных*:**

* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения
* собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

***метапредметных*:**

* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для решенияинформационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных*:**

* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
* понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**Содержание учебного материала:**

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Раздел 2 Информация и информационные процессы

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОУД 10. Химия**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:**специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы учебной дисциплины Химия направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

• формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

• развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

• приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины Химия, обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***личностных:***

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;

- химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

− умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• ***метапредметных:***

− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; ***• предметных:***

− сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

− владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**Содержание учебного материала:**

**Ведение**

**Раздел 1. Органическая химия**

1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

1.2. Предельные углеводороды

1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

1.4. Ацетиленовые углеводороды

1.5. Ароматические углеводороды

1.6. Природные источники углеводородов

1.7. Гидроксильные соединения

1.8. Альдегиды и кетоны

1.9. Карбоновые кислоты и их производные

1.10. Углеводы

1.11. Амины, аминокислоты, белки

1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

1.13. Биологически активные соединения

**Раздел 2. Общая и неорганическая химия**

2.1. Химия — наука о веществах

2.2. Строение атома

2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов

Д. И. Менделеева

2.4. Строение вещества

2.5. Полимеры

2.6. Дисперсные системы

2.7. Химические реакции

2.8. Растворы

2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы

2.10. Классификация веществ. Простые вещества

2.11. Основные классы неорганических и органических соединений

2.12. Химия элементов

2.13. Химия в жизни общества

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОУД 11. Биология**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:**специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы Биология направлено на достижение следующих **целей:**

• получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

• использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

***• личностных:***

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

− способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

− способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

− готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

− обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

− способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• ***метапредметных:***

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

− повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

***• предметных:***

− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

**Содержание учебного материала:**

Введение

1. Учение о клетке
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
3. Основы генетики и селекции
4. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение
5. Происхождение человека
6. Основы экологии
7. Бионика

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОУД 12. Родной язык**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:**специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о родном языке (русском) как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия родного (русского) языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него – к роднойкультуре; формирование волонтёрской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;

- совершенствование коммуникативных умений и культуры речи; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;

- углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этичное использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;

- совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык (русский)» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• ***личностных*:**

- осознание феномена родного языка как духовной, культурной, нравственной основы личности; осознание себя как языковой личности; понимание зависимости успешной социализации человека, способности его адаптироваться в изменяющейся социокультурной среде, готовности к самообразованию от уровня владения русским языком; понимание роли родного языка для самореализации, самовыражения личности в различных областях человеческой деятельности;

- представление о речевом идеале; стремление к речевому самосовершенствованию; способность анализировать и оценивать нормативный, этический и коммуникативный аспекты речевого высказывания;

- увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств.

• ***метапредметных*:**

- владение всеми видами речевой деятельности в разных коммуникативных условиях:

- разными видами чтения и аудирования; способностью адекватно понять прочитанное или прослушанное высказывание и передать его содержание в соответствии скоммуникативной задачей; умениями и навыками работы с научным текстом, сразличными источниками научно-технической информации;

- умениями выступать перед аудиторией с докладом; защищать реферат, проектную работу; участвовать в спорах, диспутах, свободно и правильно излагая свои мысли в устной и письменной форме;

- умениями строить продуктивное речевое взаимодействие в сотрудничестве со сверстниками и взрослыми, учитывать разные мнения и интересы, обосновыватьсобственную позицию, договариваться и приходить к общему решению; осуществлять коммуникативную рефлексию;

- разными способами организации интеллектуальной деятельности и представления ее результатов в различных формах: приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умениями определять цели предстоящей работы (в том числе в совместной деятельности), проводить самостоятельный поиск информации, анализировать и отбирать ее; способностью предъявлять результаты деятельности (самостоятельной, групповой) в виде рефератов, проектов; оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;

- способность пользоваться русским языком как средством получения знаний в разных областях современной науки, совершенствовать умение применять полученные знания, умения и навыки анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- овладение социальными нормами речевого поведения в различных ситуацияхнеформального межличностного и межкультурного общения, а также в процессе индивидуальной, групповой, проектной деятельности.

• ***предметных*:**

1. представление о единстве и многообразии языкового и культурного пространстваРоссии и мира, об основных функциях языка, о взаимосвязи языка и культуры, истории народа;

2) владение всеми видами речевой деятельности: аудирование и чтение:

• адекватное понимание содержания устного и письменного высказывания, основной и дополнительной, явной и скрытой (подтекстовой) информации;

• осознанное использование разных видов чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием аудио-текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечениеминформации) в зависимости от коммуникативной задачи;

• способность извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях, официально-деловых текстов, справочной литературы;

• владение умениями информационной переработки прочитанных и прослушанных текстов и представление их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов; говорение и письмо:

• создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

• подготовленное выступление перед аудиторией с докладом; защита реферата, проекта;

• применение в практике речевого общения орфоэпических, лексических, грамматических, стилистических норм современного русского литературного языка; использование в собственной речевой практике синонимических ресурсов родного языка; соблюдение на письме орфографических и пунктуационных норм;

• соблюдение норм речевого поведения в социально-культурной, официально- деловой и учебно-научной сферах общения, в том числе в совместной учебной деятельности, при обсуждении дискуссионных проблем, на защите реферата, проектной работы;

• осуществление речевого самоконтроля; анализ речи с точки зрения ее эффективности в достижении поставленных коммуникативных задач; владение разными способами редактирования текстов;

**Содержание учебного материала:**

Раздел 1. Язык и культура

Раздел 2. Культура речи

Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст

**4.2. Перечень дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (аннотации)**

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОГСЭ 01 Основы философии**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:**специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Область применения рабочей программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звенав Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

* ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
* выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

**Знания:**

* основные категории и понятия философии;
* роль философии в жизни человека и общества;
* основы философского учения о бытии;
* сущность процесса познания;
* основы научной, философской и религиозной картин мира;
* об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
* о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**Содержание учебного материала:**

Раздел 1. Предмет философии и ее история

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4 Современная философия

Раздел 2. Структура и основные направления философии

Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания

Тема 2.3 Этика и социальная философия

Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОГСЭ.02. История**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звенав Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

- ориентироваться в современ­ной экономической, полити­ческой и культурной ситуа­ции в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отече­ственных, региональных, мировых социально­экономических, политиче­ских и культурных проблем;

- определять значимость про­фессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для разви­тия экономики в историче­ском контексте;

- демонстрировать граждан­ско-патриотическую пози­цию.

**Знания:**

- сущность и причины локальных, региональ­ных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXIвв.;

- основные процессы (интеграционные, поли­культурные, миграционные и иные) полити­ческого и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение международных организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохра­нении и укреплении национальных и госу­дарственных традиций;

- содержание и назначение важнейших право­вых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел I. От Новой истории к Новейшей**

Тема 1.1 Развитие России и мира на рубеже 19-20 веков.

Тема 1.2. Первая мировая война

Тема 1.3. Революции начала века в России

Тема 1.4 Гражданская война в России

**Раздел II. Мир между двумя мировыми войнами**

Тема 2.1. Зарубежные державы 20-30 е годы 20 века

Тема 2.2. Советское государство 20-30 е годы 20 века

**Раздел III. Вторая мировая война**

Тема 3.1. Мир накануне войны.

Тема 3.2. Первый период войны

Тема 3.3. Второй период войны

Тема 3.4. Итоги второй мировой войны

**Раздел IV. Мир во второй половине 20 – 21 веке**

Тема 4.1. СССР во второй половине 20 века

Тема 4.2.Мир во второй половине 20 века

Тема 4.3. Глобальные проблемы 21 века

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звенав Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

- понимать общий смысл чет­ко произнесенных высказы­ваний на известные темы (профессиональные и быто­вые);

- понимать тексты на базовые профессиональные темы;

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профес­сиональные темы;

- строить простые высказыва­ния о себе и о своей профес­сиональной деятельности;

- кратко обосновывать и объ­яснить свои действия (теку­щие и планируемые);

- писать простые связные со­общения на знакомые или интересующие профессио­нальные темы

**Знания:**

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

- лексический минимум, относящийся к опи­санию предметов, средств и процессов про­фессиональной деятельности;

- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел.1 Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1 Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, ха­рактер, личност­ные качества)

Тема 1.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведе­нии, на работе

**Раздел 2. Развивающий курс**

Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день

Тема 2.2 Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.3 Город, деревня, инфраструктура

Тема 2.4 Досуг

Тема 2.5 Новости, средства массовой информации

Тема 2.6 Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 2.7 Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование

Тема 2.8 Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 2.9 Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 2.10 Научно-технический прогресс

Тема 2.11 Профессии, карьера

Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм

Тема 2.13 Искусство и развлечения

Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты

**Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготов­ление пищи и обслуживание в организациях питания»**

Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ 04. Физическая культура**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звенав Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

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

- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

**Знания:**

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

- основы здорового образа жизни;

- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

- средства профилактики перенапряжения

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности**

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры.

Тема 1.2. Здоровый образ жизни

**Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности**

Тема 2.1. Легкая атлетика

Тема 2.2. Общая физическая подготовка

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика

Тема 2.5. Лыжная подготовка

**Раздел 3.Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)**

Тема 3.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ 05. Психология общения**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

**Знания:**

- взаимосвязь общения и деятельности;

- цели, функции, виды и уровни общения;

- роли и ролевые ожидания в общении;

- виды социальных взаимодействий;

- механизмы взаимопонимания в общении;

- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

- этические принципы общения;

-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

-приемы саморегуляции в процессе общения

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1 Психология общения**

Тема 1. Общение - основа человеческого бытия

Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона

Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона

Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона)

Тема 5. Формы делового общения и их характеристики

**Раздел 2Конфликты и способы их предупреждения и разрешения**

Тема 1.Конфликт, его сущность и основные характеристики

Тема 2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция

**Раздел 3Этические формы общения**

Тема 1. Общие сведения об этической культуре

**4.3. Перечень дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла (аннотации)**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ЕН.01 Экологические основы природопользования**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятель­ности;

-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимо­связи организмов и среды обитания;

-соблюдать в профессиональной деятельности регла­менты экологической

**Знания:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.

-особенности взаимодействия общества и природы, основные ис­точники техногенного взаимодействия на окружающую среду;

* об условиях устойчивого развития экосистем и возможных при­чинах возникновения экологического кризиса;
* принципы и методы рационального природопользования;
* методы экологического регулирования;
* принципы размещения производств различного типа;
* основные группы отходов их источники и масштабы образова­ния;
* понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
* правовые и социальные вопросы природопользования и эколо­гической безопасности;
* принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
* природоресурсный потенциал Российской Федерации;

-охраняемые природные территории.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества**

Тема 1.1. Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды

**Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования**

Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

Природоохранный надзор.

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий,

загрязняющих окружающую среду

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ЕН.02 Химия**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

- использовать свойстваорганических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

- использовать лабораторную посуду и оборудование;

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

**Знания:**

- основные понятия и законы химии;

-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

-понятие химической кинетики и катализа;

-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

-основы аналитической химии;

-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

-методы и технику выполнения химических анализов;

-приемы безопасной работы в химической лаборатории

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Физическая химия**

Тема 1.1.Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.

Тема 1.4. Свойстварастворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

**Раздел. 2 Коллоидная химия**

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2.Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема2.4. Физико-химические изменения органическихвеществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.

**Раздел 3. Аналитическая химия**

Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.

Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

**4.4.Перечень общепрофессиональных дисциплин(аннотации)**

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП О1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.01 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

**Умения:**

- использовать лабораторное оборудование;

- определять основные группымикроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

- производить санитарную обработкуоборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

**Знания:**

- основные понятия и термины микробиологии;

- классификации микроорганизмов;

морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;

- генетической и химической основы наследственности и форм изменчивости

микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенносей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;

- микробиологии основных пищевых продуктов;

- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;

- возможныхисточников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- правил личной гигиены работников организации питания;

- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков хранения;

- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- схемы микробиологического контроля;

- пищевых веществ и их значение для организма человека;

- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;

- основных процессов обмена веществ в организме;

- суточного расхода энергии;

- состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;

- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;

- усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;

- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп

населения;

- назначения диетического (лечебного) питания,

- характеристики диет;

- методики составления рационов питания

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Содержание учебного материала:**

**Введение**

**Раздел 1 Морфология и физиология микробов**

Тема 1.1 Морфология микробов

Тема 1.2. Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности

пищевых продуктов

**Раздел 2 Основы физиологии питания**

Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания и

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

**Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания**

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления

и их профилактика

Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде

Тема 3.3 Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продукт

Тема 3.4 Санитарно- гигиенические требования к транспортированию, приемке и ранению

пищевых продукт

**Аннотация рабочей программы**

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

**Знания:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

- виды снабжения;

- виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Содержание учебного материала:**

Введение

**Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров**

Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

**Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного пи­тания**

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение организации питания**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.01 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

- оценивать эффективность использования оборудования;

- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**Знания:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, пра­вила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с исполь­зованием современных видов технологи­ческого оборудования;

- правила выбора технологического обору­дования, инвентаря, инструментов, посу­ды для различных процессов приготовле­ния и отпуска кулинарной и кондитер­ской продукции;

- методики расчета производительности технологического оборудования;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продук­ции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Содержание учебного материала:**

Введение

**Раздел 1 Механическое оборудование**

**Тема 1.1. Классификация механического оборудования**

Тема 1.2. Универсальные приводы. Универ­сальные кухонные машины

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы

Т Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гас­трономических товаров

Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.6. Оборудование для процессов вакууми­рования и упаковки

Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельче­ния продуктов в замороженном виде

Тема 1.8. Оборудование для подготовки конди­терского сырья

**Раздел 2. Тепловое оборудование**

Тема 2.1. Классификация теплового оборудова­ния

Тема 2.2. Варочное оборудование

Тема 2.3. Жарочное оборудование

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное обору­дование

Тема 2.6. Оборудование для бариста

Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи

Тема 2.8. СВЧ-аппараты

**Раздел 3 Холодильное оборудование**

Тема 3.1 Классификация холодильного обору­дования

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодиль­ные прилавки и витрины

Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)

Тема 3.4. Льдогенераторы

**Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**

Тема 4.1. Классификация организаций питания

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинар­ного и кондитерско­го производства и реализации готовой продукции в организациях питания

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.04 Организация обслуживания**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.01 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

- подачи блюд и напитков разными способами;

- расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

- складывать салфетки разными способами;

- соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различнымиспособами;

- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

заменять использованную посуду и приборы;

- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

- соблюдать правила ресторанного этикета;

производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

- приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

**Знания:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков;

- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- способы замены использованной посуды и приборов;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

- информационное обеспечение услуг общественного питания;

- правила составления и оформления меню,

- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел1. Характеристика предприятий общественного питания. Организация структуры управления предприятий**

Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания

Тема 1.2. Характеристика предприятий общественного питания

**Раздел 2. Характеристика торговых, административных и подсобных предприятий общественного питания**

Тема 2.1. Помещения для обслуживания посетителей

Тема 2.2. Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство

**Раздел 3. Виды и назначения столового белья, столовой посуды и приборов**

Тема 3.1. Столовое белье

Тема 3.2. Столовая посуда, столовые приборы и приспособления для подачи и разделывания блюд

**Раздел 4. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов. Обслуживание в зале ресторана**

Тема 4.1. Подготовка к  обслуживанию и сервировка столов

Тема 4.2. Обслуживание в зале  ресторана

Тема 4.3.Техника работы официанта

Тема 4.4. Подача кулинарной продукции.

Тема 4.5 Уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов

**Раздел 5. Меня и винная карта: назначение, характеристика дежестивы**

Тема 5.1.Составление и оформление меню

Тема 5.2. Винная карта ресторана и коктейльная карта бара. Обязанности сомелье

**Раздел 6. Организация и обслуживание банкетов, приемов и праздничных вечеров, кейтеринг**

Тема 6.1. Организация банкетов и приемов

Тема 6.2. Обслуживание праздничных вечеров и других мероприятий

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.01 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

- пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;

- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

- управлять конфликтами и стрессами в организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;

- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы на рынке);

- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

**Знания:**

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние ипонятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

- требования к реализации продукции общественного питания;

- количественный и качественный состав персонала организации;

- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- стили управления;

- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

- правила делового общения в коллективе;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

- понятие «сегментация рынка»;

- методы проведения маркетинговых исследований;

- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1 Основы экономики**

Тема 1.1 Экономика система питания

Тема 1.2. Предприятие питания (организация) как субъект хозяйствования

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в питании

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного сервиса

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий питания

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

**Раздел 2. Основы менеджмента**

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие питания как объект управления

Тема 2.2. Управление персоналом на предприятии питания. Система методов управления

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

**Раздел 3. Основы маркетинга**

Тема 3.2. Маркетинговые исследования услуг питания

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.01 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- использовать необходи­мые нормативно­-правовые документы;

- защищать свои права в соответствии с граждан­ским, гражданско­-процессуальным и трудо­вым законодательством;

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездейст­вия) с правовой точки зрения

**Знания:**

- основные положения Конституции Рос­сийской Федерации, Трудового Кодекса;

- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законодательные акты и другие норматив­ные документы, регулирующие правоот­ношения в процессе профессиональной деятельности

- организационно-правовые формы юридических лиц

- правовое положение субъектов предприни­мательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности

- нормы защиты нарушенных прав и судеб­ный порядок разрешения споров

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Основные положения Конституции РФ**

Тема 1.1 Основные положе­ния Конституции РФ

Тема 1.2 Права и свободы че­ловека и гражданина, механизм их реализа­ции

**Раздел 2 Основы гражданского права**

Тема 2.1 Правовое регулиро­вание хозяйственных отношений

Тема 2.2 Классификация и ор­ганизационно- правовые формы юридических лиц

Тема 2.3 Субъекты предпри­нимательской дея­тельности, их право­вое положение

**Раздел 3. Основы трудового права**

Тема 3.1 Правовое регулиро­вание трудовых от­ношений

Тема 3.2 Материальная ответ­ственность сторон трудового договора

Тема 3.3 Защита трудовых прав работников

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

**Тема 4.2** Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.3 Административные наказания

Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности

Тема 5.1 Правовая охрана хозяйственных прав

Тема 5.2 Судебный порядок разрешения споров

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;

- обрабатывать текстовую и табличную информацию;

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразова-ния и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять ком-пьютерные и телекоммуника-ционные средства;

- обеспечивать информационную безопасность;

- применять антивирусные средства защиты информации;

- осуществлять поиск необходимой информации

**Знания:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1 Автоматизированная обработка информации**

Тема 1.1 Информация и ин­формационные про­цессы

Тема 1.2. Технические средст­ва информационных технологий

Тема 1.3. Информа­ционные системы

**Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**

Тема 2.1 Технология обра­ботки текстовой информации

Тема 2.2 Технология обра­ботки графической информации

Тема 2.3 Компью­терные презента­ции

Тема 2.4 Технологии обра­ботки числовой ин­формации в профес­сиональной дея­тельности

Тема 2.5 Пакеты приклад­ных программ в об­ласти профессиональной деятельности

**Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных техно­логий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**

Тема 3.1 Компьютерные се­ти, сеть Интернет

Тема 3.2 Основы информационной и техниче­ской компьютерной безопасности

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.08 Охрана труда**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

**Знания:**

-системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Обеспечивать ресурсное обеспечение деятельности подсиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**Содержание учебного материала:**

Введение

**Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда**

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях

**Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания**

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

**Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность**

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите 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 специальности;

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим

**Знания:**

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел I. Гражданская оборона**

Тема 1.1.Единая государст­венная система предупреждения и ликвидации чрез­вычайных ситуа­ций

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах

Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, прине-благоприятной социальной обстановке

**Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**

Тема 2.1.Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие

**Раздел 3. Основы военной службы**

Тема 3.1.

Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.10 Документационное обеспечение управления**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

-выделять наиболее значимое в перечне информации;

- оценивать практическую значимость результатов поиска;

-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на

государственном языке,

- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

- оформлять в соответствии с требованиями различные виды документов, связанных с профессиональной деятельностью

**Знания:**

-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

- алгоритмы выполнения работ по оформлению документации организации;

-приемы структурирования информации;

-форматы оформления различных видов документации;

- правила оформления документов и построения устных сообщений;

-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Документирование управленческой деятельности.**

Тема 1.1. Введение. Документ и система документации.

Тема 1.2.Организационно-распорядительные документы

Тема 1.3. Кадровая документация.

Тема 1.4. Хозяйственные и финансово-расчетные документы.

Тема 1.5.Договорно-правовая документация

**Раздел 2. Организация работы с документами.**

Тема 2.1*.* Понятиедокументооборота, регистрация документов.

Тема 2.2.Организация оперативного и архивного хранения документов

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.11 Организация учета в общественном питании**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- оформлять первичную учётную документацию;

- составлять и оформлять калькуляцию блюд

-использовать данные бухгалтерского учёта и отчетности в профессиональной деятельности.

**Знания:**

-нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчетности;

-методологические основы бухгалтерского учета;

-объекты бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания;

-документальное оформление фактов хозяйственной жизни и отчетность материально ответственных лиц предприятий питания;

-состав бухгалтерской отчетности.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1.Теория бухгалтерского учёта**

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта

Тема 1.2. Бухгалтерский баланс

Тема 1.3. Счета бухгалтерского учёта

Тема 1.4. Учётная политика, регистры и формы учёта

Тема 1.5. Бухгалтерская отчётность

**Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании**

Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания

Тема 2.2. Калькулирование продажных цен

Тема 2.3. Документирование операций

Тема 2.4. Инвентаризация

**Раздел 3. Особенности учёта операций общественного питания**

Тема 3.1. Учёт денежных средств

Тема 3.2. Учёт внеоборотных активов и материальных ценностей

Тема 3.3. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Тема 3.4. Учёт товарных потерь

Тема 3.5. Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукции

Тема 3.6. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

Тема 3.7. Учёт текущих обязательств и расчётов

Тема 3.8. Учёт расчётов по оплате труда

Тема 3.9. Учёт издержек обращения

Тема 3.10. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.12 Метрология и стандартизация**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**Знания:**

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Содержание учебного материала:**

Введение

Раздел 1. Метрология

Тема 1.1 Законодательная база метрологии

Тема 1.2Измерение

Раздел 2 Стандартизация

Тема 2.1 Методологические основы стандартизации.

Тема 2.2 Техническое регулирование.

Раздел 3 Оценка и подтверждение соответствия.

Тема 3.1 Правовая база оценки соответствия.

Тема 3.2 Формы подтверждения соответствия

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.13 Кухни мира**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- работать с рецептурами блюд национальных кухонь

- импровизировать в составлении рецептур новых авторских блюд, полагаясь на рецепты блюд национальных кухонь

- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке.

**Знания:**

**-** знать историю национальных кухонь

- иметь представление о кулинарии отдельной страны, продуктах питания, особенностях, технологических приемах

- знать традиции в искусстве приготовления пищи у разных народов. Об их обычаях, вкусах, пристрастиях

- знать характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь

- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

- правила организации проработки рецептур;

- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1 Национальные кухни стран ближнего зарубежья**

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Русская кухня

Тема 1.3 Белорусская кухня. Украинская кухня

Тема 1.4 Закавказские кухни: Грузия, Армения, Азербайджан

Тема 1.5 Среднеазиатские кухни

**Раздел 2 Национальные кухни прибалтийских народов**

Тема 2.1 Прибалтийские кухни

**Раздел 3 Национальные кухни стран дальнего зарубежья**

Тема 3.1 Немецкая кухня

Тема 3.2 Английская кухня

Тема 3.3 Итальянская кухня

Тема 3.4 Французская кухня

Тема 3.5 Китайская кухня

Тема 3.6 Японская кухня

Тема 3.7 Еврейская кухня

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.14 История потребительской кооперации**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- применять в своей практической деятельности закон «О кооперации»,

- оформлять документы по пайщикам;

- организовать и документально оформить собрание пайщиков, заседание правления и Совета.

**Знания:**

- сущность и содержание основных понятий, относящихся к кооперации;

- современные кооперативные ценности и принципы;

- принципы, предпосылки и особенности возникновения кооперативов в различных странах;

- роль и место потребительской кооперации России в различные исторические периоды;

- современное состояние потребительской кооперации Российской Федерации и перспективы её развития;

- суть кооперативной самобытности, направление социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Содержание учебного материала:**

Тема 1. Социально-экономическая сущность и природа кооперативов.

Тема 2. Учение о кооперативном движении и кооперации.

Тема 3. Причины и предпосылки возникновения кооперации.

Тема 4. Возникновение и развитие потребительской кооперации в России в условиях складывающегося рыночного хозяйства (1831-1917 гг.)

Тема 5. Потребительская кооперация России в условиях плановой экономики (1917-1991 гг.).

Тема 6. Потребительская кооперация Российской Федерации на этапе современных рыночных преобразований, её самобытность, проблемы и основные направления развития хозяйственной деятельности.

Тема 7. Социальные и нравственные основы потребительской кооперации Российской Федерации и пути их реализации на современном этапе.

Тема 8. Роль потребительской кооперации России в национальном и международном кооперативном движении.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.15 Основы предпринимательства**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;

- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;

- оформлять бизнес-план;

- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;

- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;

- презентовать бизнес-идею;

- определять источники финансирования

**Знания:**

- основы предпринимательской деятельности;

- основы финансовой грамотности;

- правила разработки бизнес-планов;

- порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Содержание учебного материала:**

Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности

Тема 2. История российского предпринимательства

Тема 3. Концепция и родовые признаки бизнеса

Тема 4. Виды предпринимательской деятельности

Тема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности

Тема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности

Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям

Тема 8. Риски предпринимательской деятельности

Тема 9. Система налогообложения предпринимательской деятельности

Тема 10. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**ОП.16 Технология продукции общественного питания**

**Цикловая комиссия общих гуманитарных и правовых дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения основной образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки:** базовый

**Наименование квалификации:** повар-кондитер

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения:**

- выбирать рациональный способ обработки сырья с учетом технологических свойств;

- выбирать способы тепловой обработки, позволяющие максимально сохранять пищевую ценность продуктов и улучшать их усвояемость;

- определять качество сырья;

- предотвращать нежелательные изменения продуктов в процессе и их тепловой обработки;

- соблюдать последовательность выполнения технологических операций при приготовлении готовой продукции;

- пользоваться нормативно-технической документацией;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;

- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;

- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке.

**Знания:**

- сущность технологического процесса производства кулинарной продукции;

- особенности ассортимента продукции общественного питания;

- термины и определения в области технологии продукции общественного питания;

- этапы технологического цикла производства продукции;

- принципы производства кулинарной продукции;

- холодные способы обработки продуктов и их назначение;

- значение тепловой обработки;

- характеристика способов тепловой обработки;

- технологические свойства белков, углеводов, жиров, витаминов и минеральных веществ;

- изменения основных пищевых веществ, происходящие в процессе кулинарной обработки;

- влияние технологического процесса на качество готовой продукции;

- действующие государственные нормативные документы;

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

- методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;

- последовательность выполнения технологических операций;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

- правила организации проработки рецептур;

- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Основные понятия предприятий питания, документы, регламентирующие деятельность поп**

Тема 1.1 Введение. Термины и определения в общественном питании.

Тема 1.2 Действующие нормативные документы предприятий общественного питания

**Раздел 2. Теоретические основы технологии**

Тема 2.1 Технологический процесс производства кулинарной продукции

Тема 2.2 Технологический цикл производства продукции ОП

Тема 2.3 Классификация и ассортимент кулинарной продукции

**Раздел 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов**

Тема 3.1 Холодные способы обработки продуктов

Тема 3.2 Тепловая обработка продуктов

**Раздел 4. Влияние кулинарной обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий**

Тема 4.1 Изменение белков

Тема 4.2 Изменения углеводов

Тема 4.3 Изменение жиров

Тема 4.4 Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при тепловой обработке

Тема 4.5 Влияние технологического процесса на качество готовой продукции

**Раздел 5. Контроль качества и безопасности поступающего сырья и кулинарной продукции.**

Тема 5.1. Оценка качества и безопасности готовой продукции

**4.5. Перечень профессиональных модулей (аннотации)**

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

- обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;

- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;

- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по - безопасности (ХАССП), сроков хранения;

- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;

- контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;

- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;

- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

- контролировать, осуществлять упаковку,маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;

- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования,различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;

- готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;

- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения;

- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;

- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;

- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;

- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

- методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- последовательность выполнения технологических операций;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

- правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

- методы обработки экзотических и редких видов сырья;

- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;

- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;

- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;

- формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;

- современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;

- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;

- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

- техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;

- правила складирования упакованных полуфабрикатов;

- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;

- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;

- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

- правила организации проработки рецептур;

- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;

- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

- правила расчета себестоимости полуфабрикатов.

**Практический опыт:**

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимоза­меняемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимен­та;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с уче­том требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабри­катов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Тема 1.1. Технологический цикл производства кулинарной продукции

Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.3. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.4. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.6. Обработка, подготовка мяса диких животных

Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.8. Обработка и подготовка пернатой дичи

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

**Практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи­вания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различ­ными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе автор­ских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безо­пасности

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

**Раздел 2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

**Практический опыт:**

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи­вания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслужива­ния;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, про­изводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления раз­личными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безо­пасности

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

**Практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об­служивания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслужива­ния;

- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различ­ными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе автор­ских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безо­пасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов**.**

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**Практический опыт:**

**-** разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских из­делий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пе­каря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полу­фабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эс­тетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безо­пасности;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабри­катов;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

- разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню кон-курирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;

- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;

- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;

- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;

- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать – помощь в выборе блюд напитков в меню;

**Знания:**

- знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;

- классификация организаций питания;

- стиль ресторанного меню;

- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;

- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;

- основные типы меню, применяемые в настоящее время;

- принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;

- сезонность кухни и ресторанного меню;

- основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;

- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;

- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;

- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;

- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;

- правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;

- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

- виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- дисциплинарные процедуры в организации питания;

- методы эффективного планирования работы бригады/команды;

- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;

- методы эффективной организации работы бригады/команды;

- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;

- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;

- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;

- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;

- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;

- структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;

- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;

- психологические типы характеров работников

- системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

- требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;

- назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;

- изменения, происходящие в продуктах при и хранении;

- сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;

возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);

- причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).

- способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

- графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;

- современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;

методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;

- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;

- порядок списания продуктов (потерь при хранении);

- современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

- формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011

- классификация организаций питания;

- структура организации питания;

- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

- схемы, правила проведения производственного контроля;

- основные производственные показатели подразделения организации питания;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности;

- формы документов, порядок их заполнения;

- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;

- современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;

- правила составления графиков выхода на работу

- виды, формы и методы мотивации персонала (работников) поварского и кондитерского дела;

- способы и формы инструктирования персонала;

- формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;

- виды инструктажей, их назначение;

- роль наставничества в обучении на рабочем месте;

- методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;

- личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;

- правила составления программ обучения;

- способы и формы оценки результатов обучения персонала;

- методики обучения в процессе трудовой деятельности;

- принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;

- законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;

- современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

**Практический опыт:**

- разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- координации деятельности подчиненного персонала, организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;

- проведения инвентаризации запасов

- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

- планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

- выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;

- оценки результатов обучения поваров кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физи­ческой подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

**Содержание учебного материала:**

**Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей.

Формы документов и порядок их заполнения

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

**Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

-проверять органолептическим способом: годность овощей и грибов; качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; качество рыбы, мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; качество гастрономических продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование: для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; гарниров, супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

-оборудование для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-использовать различные технологии приготовления и оформления: основных супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного

**Знания:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; при подготовке продуктов

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и температуру подачи;

для: простых блюд и гарниров; супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы правила хранения овощей и грибов; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов, сырья, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; и при приготовлении блюд: из овощей, грибов; рыбы, мяса и домашней птицы; супов и соусов; гарниров и каш из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; рыбных, мясных блюд и правила их безопасного использования;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству: основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; качество сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

-правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков -температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

-температуру подачи холодных блюд и закусок;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

-оценивать качество готовых блюд.

**Практический опыт:**

- первичная обработка, нарезка традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов

- подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, приготовление и оформление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- приготовление бульонов, отваров, супов, холодных и горячих соусов.

- обработка рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом

- обработка, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями,приготовление и оформление салатов, холодных закусок, холодных блюд.

- приготовление и оформлениехолодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров и готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК7.3 Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.4 Производить обработку рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

ПК 7.5 Производить обработку, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, простые холодные напитки

**Содержание учебного материала:**

Освоение рабочей профессии «Повар»

Тема 1.1 Приготовление супов и соусов

Тема 1.2 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 1.3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных, яиц, творога, теста

Тема 1.4 Приготовление блюд из рыбы

Тема 1.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 1.6 Приготовление холодных блюд и закусок

Тема 1.7 Приготовление сладких блюд и напитков

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства**

**Цикловая комиссия экономических, товароведных и коммерческих дисциплин**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Нормативный срок освоения образовательной программы:**

2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

**Уровень подготовки**: базовый

**Наименование квалификации**: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в Брянском кооперативном техникуме в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цель и планируемые результаты освоения модуля:**

**Умения:**

- определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства;

- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности;

- применять основные технологии коллективной генерации идей;

- обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности;

- применять законы развития в своем предметном поле;

- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности;

- создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги;

- разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела;

- реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности;

- осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации;

- разрабатывать структуру бизнес-плана;

- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;

- разрабатывать и проводить бизнес-презентацию;

- применять законодательные акты при организации кооперативного дела;

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;

- оформлять документы для организации и ведения кооперативного дела;

- обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения;

- заключать гражданско-хозяйственные договоры для ведения кооперативного дела, малого и среднего бизнеса;

- отбирать персонал с учетом требований организации;

- формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;

- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

- налаживать и поддерживать систему эффективной 3-Д оценки;

- определять экономические показатели эффективности деятельности;

- владеть инструментами самоменеджмента;

- сохранять преимущества дела (кооперативного), модернизируя его.

**Знания:**

- природа происхождения, миссию, цели, задачи, основы организации, деятельности, развития и ценности потребительской кооперации;

- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;

- методика проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;

- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;

- законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности;

эффективную систему, технологии и инструменты коммуникации с работниками, пайщиками, жителями, властью;

- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;

- источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;

- технологии ведения деятельности;

- методы оценки и отбора персонала;

- инструментарий эффективного маркетинга и самоменеджмента;

- показатели эффективности работы организации;

- организационные структуры, органы управления и контроля;

- система эффективной 3-Д оценки;

- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;

- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;

- особенности формирования корпоративной культуры.

**Практический опыт:**

- процедура создания и организации кооперативного дела и предпринимательства

**Общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела

ПК 8.2.Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности

ПК 8.3.Планировать процесс создания кооперативного дела для малого и среднего бизнеса

ПК 8.4.Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела

ПК 8.5.Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью

**Содержание учебного материала:**

Тема 1.1. Оценка и отбор предпринимательских идей

Тема 1.2.Маркетинговая деятельность

Тема 1.3. Реклама как средство продвижения бизнес- идеи

Тема 1.4. Бизнес планирование: план маркетинга. Методы позиционирования и инструменты продвижения товаров (услуг)

Тема 2.1. Формирование имущества организации

Тема 2.2. Привлечение трудовых ресурсов

Тема 2.3. Разработка обоснованного бизнес-плана

Тема 2.4.Управление качеством продукта и сервиса

Тема 2.5. Юридическое оформление и сопровождение бизнеса

Тема 3.1. Нормативное обеспечение кооперативного дела

Тема 3.2. Структура органов управления и контроля потребительских обществ и союзов

Тема 3.3. Инновационные направления развития потребительской кооперации

**6. Конроль и Оценка результатов освоения ППССЗ**

**6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций. Фонды оценочных средств**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:входной контроль;текущий контроль;рубежный контроль;итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются локальными нормативными документами техникума.

**Входной контроль**

Назначение входного контролясостоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования. Формами входного контроля уровня знаний могут быть:

- тестирование (письменное, компьютерное),

- опрос (письменный, устный).

Формами входного контроля практических умений могут быть:

- решение практических задач;

- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

**Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

-выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

-правильности выполнения требуемых действий;

-соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

-формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения).

**Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится ведущим занятия преподавателем. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся.

**Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов,

- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);

- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;

- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в международном движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;

- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

В процессе реализации ППССЗ по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматриваются следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, зачет, дифференцированный зачет, комплексный экзамен, комплексный дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине, модулю, практикам, экзамен (квалификационный) и квалификационный экзамен по завершении освоения рабочей профессии в рамках освоения профессионального модуля.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 2 недели в году, в последний год обучения - 1 неделя.

**Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего (их) преподавателя (ей), представителей работодателя, учредителя техникума.

Фонды оценочных средств формируются преподавателем, ведущим дисциплину (модуль) в соответствии с локальными нормативными актами Техникума.

Итоговая государственная аттестация предназначена для комплексной оценки готовности выпускника к профессиональной деятельности. Согласно требованиям ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена. Тематика дипломных работ соответствует содержанию профессиональных модулей.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся (для образовательных программ на базе ООО);

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

**6.2. Требования к выпускной квалификационной (дипломной) работе**

# Требования к выпускной квалификационной работе (дипломной работе) определены Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена ([письмо](http://study.garant.ru/document?id=71076382&sub=0)Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. №  06-846), и положением о ГИА техникума.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются техникумом в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Объем и структура дипломной работы определяется исходя из специфики специальности.

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД,[ГОСТ 7.32-2001](http://study.garant.ru/document?id=3824639&sub=0) «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе», [ГОСТ 7.1-2003](http://study.garant.ru/document?id=3824868&sub=0) «Библиографическая запись. Библиографическое описание», [ГОСТ 7.82-2001](http://study.garant.ru/document?id=98676&sub=0) «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».

Основные требования к оформлению дипломной работы:

1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, требований техникума и включают в себя: титульный лист; задание; календарный план-график; оглавление; введение; основную часть; заключение; список использованных источников; приложения.

2. Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет исследования, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 2-3 страниц.

3. Основная часть дипломной работы включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть работы должна содержать две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ислледования. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломной работы. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;

- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;

- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

4. Завершающей частью работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 4 страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

5. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);

- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);

- иные нормативные правовые акты;

- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

- иностранная литература;

- Интернет-ресурсы.

6. Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем дипломной работы должен составлять 50-60 страниц печатного текста (без приложений). Текст выпускной квалификационной работы должен быть подготовлен с использованием текстового редактора компьютера, распечатан на одной стороне листа формата А4.

**6.3. Организация итоговой государственной аттестации**

Итоговая государственная аттестация выпускников организуется в Техникуме в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена и регламентируется локальным нормативным актом техникума (приложение 6). Организация итоговой государственной аттестации должна обеспечивать объективную оценку уровня сформированности компетенций выпускника.