

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОБЛПОТРЕБСОЮЗА  
«БРЯНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник отдела маркетинга, торговли и  
общественного питания Брянского  
облпотребсоюза



С.В. Маслова  
2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор техникума

Н.С. Шарденкова



2023 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Уровень подготовки

**БАЗОВЫЙ**

Квалификация

**СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ  
ДЕЛУ**

Форма обучения

**ОЧНАЯ**

**Брянск 2023**

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565.

Рассмотрено и одобрено методическим советом ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум»

Председатель методического совета М.Н. Николаенко

«30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

Организация-партнер: брянский облпотребсоюз

Руководитель: Шареева С.М.  
(подпись) (наименование организации)  
(расшифровка подписи)



2023 г.

Организация-партнер: ООО "Норма"

Руководитель: Косиленко М.В.  
(подпись) (наименование организации)  
(расшифровка подписи)



2023 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена.....	5
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	7
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ.....</b>	<b>8</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	8
<b>3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....</b>	<b>27</b>
3.1. Рабочий учебный план (приложение 1).....	27
3.3. Календарный учебный график (приложение 2).....	31
<b>4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК.....</b>	<b>32</b>
4.1. Перечень дисциплин общеобразовательного цикла (аннотации).....	32
4.2. Перечень дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (аннотации).....	59
4.3. Перечень дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла (аннотации).....	66
4.4. Перечень общепрофессиональных дисциплин (аннотации).....	70
4.5. Перечень профессиональных модулей (аннотации).....	110
4.6. Программы дисциплин, профессиональных модулей (приложения 3).....	136
4.7. Программы учебной практики по профессиональным модулям (приложения 4).....	136
4.8. Программы производственной практики (по профилю специальности и преддипломная) (приложения 5).....	137
<b>5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ.....</b>	<b>137</b>
5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	137
5.2. Кадровое обеспечение реализации ППСЗ.....	138
5.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППСЗ.....	138
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППСЗ.....</b>	<b>139</b>
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций. Фонды оценочных	

средств.....	139
6.2. Требования к выпускной квалификационной (дипломной) работе.....	141
6.3. Организация итоговой государственной аттестации (приложение 6).....	143
<b>7. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.....</b>	<b>143</b>
7.1 Нормативно-правовые основы организации процесса воспитания.....	144
7.2 Характеристика условий реализации программы воспитания.....	144

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

1. Рабочий учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
4. Программы учебной практики
5. Программы производственной практики
6. Программа государственной (итоговой) аттестации
7. Фонд оценочных средств
8. Методические материалы
9. Рабочая программа воспитания
10. Календарный план воспитательной работы

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая профессиональным образовательным учреждением облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум», представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативно-правовую базу разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. № 1441 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1565;

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

6. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

7. Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

8. Приказ Минобрнауки России от 13 июня 2013 г. № 455 «Об установлении порядка и оснований предоставления академического отпуска лицам, обучающимся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

9. Приказ науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

10. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

11. Приказ Минобрнауки России от 15 марта 2013 г. № 185 «Об утверждении Порядка применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания»;

12. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

13. Приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413»

14. Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. 464»(Зарегистрировано в Минюсте РФ 11.09.2020 №59771);

15. Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

16. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

17. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»»;

18. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего

образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

19. Письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 25.08.2022 №05-1443 «Об интеграции курса «Россия - Моя история»»;

20. Письмо департамента общего образования Минпросвещения России от 17.06.2022 № 03-871 « Об организации занятий «Разговоры о важном»»;

14. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

21. Устав Техникума, локальные нормативные акты техникума.

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист поварского и кондитерского дела.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ базовой подготовки при очной форме обучения зависит от уровня образовательной базы приема и составляет:

Вид деятельности	Периоды обучения на базе основного	Периоды обучения на базе среднего общего
------------------	------------------------------------	--

	общего образования	образования
Обучение по учебным циклам	116 недель	77 недель
Учебная практика	11 недель	11 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	20 недель	20 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель	5 недели
Государственная (итоговая) аттестация	6 недель	6 недель
Каникулярное время	35 недель	24 недели
Итого	199 недель	147 недель

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПССЗ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

#### **Область профессиональной деятельности выпускника:**

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в организациях питания различных типов и категорий;

- выполнение профессиональных функций по производству продуктов питания в специализированных цехах, имеющих функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов, изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

#### **2.2.1 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:



Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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.

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:

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.

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:

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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: осваивается рабочая профессия «Повар»

С учетом требований рынка труда, рекомендаций учредителя, направленности образовательной деятельности техникума введен основной вид деятельности Организация кооперативного дела и предпринимательства

## 2.2.2 Общие компетенции выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

Возможные наименования должностей выпускников по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: повар, кондитер, бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, шеф-повар, шеф-кондитер.

Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций специалиста среднего звена при формировании образовательной программы:

Основные виды деятельности	Наименование квалификации(ий) специалиста среднего звена
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	специалист по поварскому и кондитерскому делу

кулинарных изделий сложного ассортимента	
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	специалист по поварскому и кондитерскому делу; бригадир поваров, кондитеров, старший повар/ кондитер, шеф-повар, шеф-кондитер
Выполнение работ одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих	16675 Повар

Ожидаемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и индикаторы их достижения в Профессиональном образовательном учреждении облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум»:

- общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и

		проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска <b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами <b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать со-	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;

	хранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> 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 профессии (специальности) <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> 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 <b>Знания:</b> 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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования <b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

### 2.2.3 Профессиональные компетенции выпускника

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>знать:</b>                      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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.</p> <p><b>уметь:</b>                      разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	



		<p><b>иметь практический опыт в:</b>  разработке ассортимента полуфабрикатов; 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.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации го-</p>	<p><b>знать:</b>  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 том числе 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.</p> <p><b>уметь:</b>  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных</p>

	<p>рячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов 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.</p>

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p><b>знать:</b></p> <p>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 том числе 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.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>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</p>
	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,	

	<p>видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>разработке ассортимента холодной 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 холодных 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</p>
<p>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</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов слож-</p>	<p><b>знать:</b></p> <p>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.</p> <p><b>уметь:</b></p>

	ного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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.
	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.	<b>иметь практический опыт в:</b> разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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.
Организация и ведение процессов приготовления	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сы-	<b>знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организа-

ления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	циях 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.
	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, брендо-	
		<b>уметь:</b> 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, замеса теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эс-

	<p>вых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>тетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, подготовке 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять</p>	<p><b>знать:</b></p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру 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; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения ор-</p>

	<p>организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>уметь:</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>разработке различных видов меню, разработке 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; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ</p>



		по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
--	--	--

#### 2.2.4. Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Принимающий и транслирующий ценность здорового питания в жизни человека	ЛР 13
Стремящийся находить и демонстрировать ценностный аспект знания и информации о здоровом, сбалансированном питании и обеспечивать его понимание и признание потребителями	ЛР 14
Признающий ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и саморазвития; управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный и профессиональный опыт	ЛР 15
Демонстрирующий готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с потребителями продуктов питания, членами трудового коллектива, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии, готовность транслировать эстетические ценности клиентам и коллегам, членам семьи и друзьям	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 18
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 19
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 20
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Принимающий цели и экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение	ЛР 21
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 22
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 23
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	ЛР 24

Разделяющий кооперативные ценности и принципы, пропагандирующий их	ЛР 25
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Мотивация к самообразованию и развитию	ЛР 26
Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума	ЛР 27
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 28

Общие и профессиональные компетенции выпускника, достигнутые личностные результаты являются целью обучения и объектом оценивания в процессе освоения специальности.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **3.1. Рабочий учебный план**

Учебный план регламентирует порядок реализации ППССЗ, в том числе с реализацией ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования (Приложение 1). Учебный план является основным документом для составления расписаний учебных занятий и экзаменационных сессий, расчета годовой педагогической нагрузки преподавателей. Ежегодно рабочий учебный план утверждаются директором техникума, изменения в вариативной части согласовываются с работодателем (учредителем). По всем дисциплинам (модулям) циклов и видов учебной деятельности рабочего учебного плана определяются формируемые ими на базе знаний, умений и практического опыта компетенции, разрабатываются средства их оценки (оценочные средства).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения учебных циклов и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практик;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на их подготовку и проведение;
- объем каникул по годам обучения.

При формировании учебного плана учтены следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при получении СПО по ППССЗ включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- общая учебная нагрузка обучающегося (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельная работа) включает все виды обязательной аудиторной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- общий объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 часов в неделю;
- объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не менее 32-36 часов за весь курс изучения;
- преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, осваивающих ППССЗ, она проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательной организации;
- консультации предусматриваются в количестве не более 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки, включая вариативную часть ППССЗ используются в полном объеме.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть - 30 процентов - дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального;
- профессионального.

и разделов:

- теоретическое обучение
- учебная практика, включая практическую подготовку;
- производственная практика (по профилю специальности), включая практическую подготовку;
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Структура и объем основной образовательной программы:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180
Общепрофессиональный цикл	не менее 612
Профессиональный цикл	не менее 1728
Государственная итоговая аттестация: на базе основного общего образования	216
Общий объем образовательной программы: на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, осваиваемыми обучающимися. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме не менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей компактно, после освоения теоретической части образовательной программы в рамках профессиональных модулей.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, составляет не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в том числе введенных за счет вариативной части ФГОС, предусмотрена

промежуточная аттестация, которая проводится как непосредственно после окончания освоения соответствующих программ учебных дисциплин (при необходимости) и профессиональных модулей, так и в специально выделенное время сессий.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к нему не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Продолжительность каникул в зимний период составляет не менее двух недель.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена по усмотрению образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, тематика дипломных работ разрабатываются и утверждаются распорядительным актом техникума после предварительного положительного заключения работодателей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие у обучающегося академических задолженностей и в полном объеме выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана. Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по ППССЗ, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по специальности.

### **3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 2). Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения,

экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК**

### **4.1. Перечень дисциплин общеобразовательного цикла (аннотации)**

**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 учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины **РУССКИЙ ЯЗЫК** должны быть сформированы:

- общие компетенции

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- профессиональные компетенции:

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

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Русский язык» обеспечивает формирование предметных знаний и умений, необходимых для осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; углубления лингвистических знаний, расширения кругозора в области филологических наук; совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке через наблюдение за собственной речью; развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков



самостоятельной деятельности, использования языка для самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; удовлетворения познавательных интересов в области гуманитарных наук; самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства; приобретение практического опыта деятельности, предшествующего профессиональной.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 72 часа,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, включая, в том числе, практические занятия - 36 часов;

**Форма итогового контроля:** экзамен – 8 час

**Перечень изучаемых тем дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК:**

**Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.**

Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе

Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики

Тема 1.3. Язык как система знаков

**Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография**

Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия

Тема 2.2. Морфемика и словообразование

Тема 2.3. Имя существительное как часть речи

Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.

Тема 2.6. Местоимение как часть речи.

Тема 2.7. Глагол как часть речи.

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.

**Раздел 3. Синтаксис и пунктуация**

Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.

Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.

Тема 3.3. Сложное предложение.

**Прикладной модуль.**

**Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.**

Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.

Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 4.3. Научный стиль.

Тема 4.4. Деловой стиль.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.02 Литература**

**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 образовательной программы:**

рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовый уровень) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины Литература должны быть сформированы:

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 языках

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

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

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Литература» обеспечивает формирование читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 108 часа,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80 часа, включая, в том числе, практические занятия - 28 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет - 2час

**Перечень изучаемых тем дисциплины Литература:**

**Введение**

**Раздел 1.**

Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ

Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)

**Раздел 2 Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?**

Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А.Н. Островского (1823— 1886)

Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера

Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»

Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях

Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)

Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь - это деятельное желание добра другому...» - в творчестве Л. Н. Толстого (1828— 1910)

Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова

Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет

Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)

**Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи**

Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина

Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна

Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни

Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители

Тема 3.5 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»

Тема 3.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского

Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин

**Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века**

Тема 4.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой

Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»

Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой

Тема 4.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков

Тема 4.5 А. Шолохов. Роман- эпопея «Тихий Дон»

**Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40 х - середины 50 х годов XX века**

Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского

**Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х - 80-х годов XX века**

Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе

Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века

Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века

**Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века**

Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы

Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство

**Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века**

Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века

Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века

**Раздел 9. Литература народов России**

Тема 9.1 Поэзия и проза народов России

**Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX-XX века**

Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы второй половины XIX и XX века

Тема 10.2 «Культовые» имена зарубежной литературы второй половины XIX и XX века

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
ОУД.03 История**

**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 образовательной программы:** рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины История должны быть сформированы:

- общие 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.

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 86 часов,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 86 часов, включая, в том числе, практические занятия - 30 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет – 2 час

**Перечень изучаемых тем дисциплины История:**

**Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)**

1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны

1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революц. преобразования большевиков

1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны

**Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы**

2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика

2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.

2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.

2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.

2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны

**Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы**

3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)

3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)

3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны

3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне

**Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир**

4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)

4.2. СССР в 1945–1953 гг.

4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.

4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.

4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)

**Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации**

5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)

5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества

5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.04 Обществознание**

**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 образовательной программы:** рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины Обществознание должны быть сформированы:

- общие компетенции

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранных языках.

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Основной целью изучения обществознания является освоение знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях. Различных аспектах взаимодействия людей с друг другом и основными социальными институтами. Содействие формированию способности к рефлексии. Оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной жизни.

Ключевыми задачами изучения дисциплины являются:

- воспитание российской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости страны за достижения в различных областях жизни, приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции РФ

- освоение системы знаний об обществе и человеке. Формирование целостной картины общества

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков, в различных областях общественной жизни с учетом профессиональной направленности учебного заведения

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 72 часа,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, включая, в том числе, практические занятия - 34 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет – 2 час

**Перечень изучаемых тем дисциплины Обществознание:**

**Раздел 1. Человек в обществе**

1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества

1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность

1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание

**Раздел 2. Духовная культура**

2.1. Духовная культура личности и общества

2.2. Наука и образование в современном мире

2.3. Религия

2.4. Искусство

**Раздел 3. Экономическая жизнь общества**

3.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества

3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты

3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя

3.4. Предприятия в экономике

3.5. Экономика и государство

3.6. Основные тенденции развития экономики России и международной экономики

**Раздел 4. Социальная сфера**

- 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе
- 4.2. Семья в современном мире
- 4.3. Этнические общности и нации
- 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения

#### **Раздел 5. Политическая сфера**

- 5.1. Политика и власть. Политическая система
- 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники

#### **Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации**

- 6.1. Право в системе социальных норм
- 6.2. Основы Конституционного права Российской Федерации
- 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений
- 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство
- 6.5. Основы процессуального права

#### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.05 География**

#### **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 образовательной программы:** рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины География должны быть сформированы:

общие компетенции

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,

ОК 09.Пользоваться Профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Цель общеобразовательной дисциплины «География»: направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

-общая учебная нагрузка обучающегося 72 часа,  
в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 44 часа, включая, в том числе, практические занятия - 28 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет – 2 час

**Перечень изучаемых тем дисциплины География:**

Раздел 1. Общая характеристика мира

Тема 1.1. Современная политическая карта мира

Тема 1.2. География мировых природных ресурсов

Тема 1.3. География населения мира

Тема 1.4. Мировое хозяйство

Раздел 2. Региональная характеристика мира

Тема 2.1. Зарубежная Европа

Тема 2.2. Зарубежная Азия

Тема 2.3. Африка

Тема 2.4. Америка

Тема 2.5. Австралия и Океания

Тема 2.6. Россия в современном мире

Раздел 3. Глобальные проблемы человечества

Тема 3.1.Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.06 Иностранный 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 учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК** должны быть сформированы:

- общие компетенции

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- профессиональные компетенции:

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

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

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

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка

Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает формирование предметных знаний и умений, необходимых для совершенствования коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности; расширение знаний о странах изучаемого языка; развитие успешного иноязычного общения; формирование умений для практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности, учебных, компенсационных и коммуникативных умений и навыков.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 90 часов,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 90 часов, включая, в том числе, практические занятия - 88 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет – 2 часа.

**Перечень изучаемых тем дисциплины**

## **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК:**

Входное тестирование

Раздел 1. Иностранный язык для общих целей

Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи

Тема 1.2 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы

Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности

Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания

Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.

Спорт

Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха

Тема 1.7. Страна/страны изучаемого языка

Тема 1.8. Россия

### **Прикладной модуль.**

#### **Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей**

Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в выбранной профессии

Тема 2.2. Государственные учреждения, бизнес и услуги

Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и последствия. Искусство и культура

Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру. Деловое общение

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.07 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 учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины Математика должны быть сформированы:

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

физической подготовленности.

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

- профессиональные интересы

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

.В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Математика» обеспечивает формирование предметных знаний и умений, необходимых для профессиональной деятельности.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 214 часа,  
в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 214 часа, включая, в том числе, практические занятия - 114 часов;

**Форма итогового контроля:** экзамен

**Перечень изучаемых тем дисциплины «Математика»**

**Раздел 1. Повторение курса математики основной школы**

Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления

Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства

Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах

Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль

**Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве**

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей

Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах

Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве

Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах

Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве

**Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции**

Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа

Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества

Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики

Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции

Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства

Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

**Раздел 4. Производная и первообразная функции**

Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования

Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов

Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной

Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума

Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков

Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции

Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах

Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных  
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона - Лейбница  
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.

#### **Раздел 5. Многогранники и тела вращения**

Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения  
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни  
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения  
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел  
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии  
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения

#### **Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции**

Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями  $n$ -ой степени  
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями  
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений  
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства  
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов  
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства  
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике  
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции

#### **Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики**

Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей  
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах  
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения  
Тема 7.4 Задачи математической статистики.  
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.08 Информатика**

#### **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 образовательной программы:**

рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины Информатика должны быть сформированы:

- общие 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.

- профессиональные интересы

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров,

пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

.В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Цель общеобразовательной дисциплины «Информатика»: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 114 час,  
в том числе:
- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 114 часа, включая, в том числе, практические занятия - 54 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет

**Перечень изучаемых тем дисциплины «Информатика»**

Раздел 1 Информация и информационная деятельность человека

Раздел 2 Использование программных систем и сервисов

Раздел 3. Информационное моделирование

Раздел 4. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда

Раздел 5. Основы искусственного интеллекта

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.09 Физическая культура**

**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 образовательной программы:**

рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины Физическая культура должны быть сформированы:

- общие компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Физическая культура направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 72 часа,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, включая, в том числе, практические занятия - 64 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет

**Перечень изучаемых тем дисциплины «Физическая культура»**

**Раздел 1 Теоретический**

Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта

Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни

Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья

Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья

**\*Профессионально ориентированное содержание**

Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня

Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка

**Раздел № 2 Практический**

Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание

Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой

Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»

Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач

Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка

Основное содержание Учебно-тренировочные занятия

Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой

2.7. Гимнастика (практические занятия)

Тема 2.7 Основная гимнастика

Тема 2.7 Спортивная гимнастика

Тема 2.7 Акробатика

Тема 2.7 Атлетическая гимнастика  
2.8 Спортивные игры (практические занятия)  
Тема 2.8 Футбол  
Тема 2.8 Баскетбол  
Тема 2.8 Волейбол  
Тема 2.9 Лёгкая атлетика

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**  
**ОУД.10 Основы безопасности жизнедеятельности**  
**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 образовательной программы:**  
рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины **ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ** должны быть сформированы:

- общие компетенции

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и

Реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого

производства, 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

- профессиональные интересы

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

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает формирование предметных знаний и умений, необходимых для профессиональной деятельности.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 68 часа,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 68 часа, включая, в том числе, практические занятия - 46 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет

**Перечень изучаемых тем дисциплины**

**ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ:**

**Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи**

Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи

Тема 1.2 Как выявить опасности развития

Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах

Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте

Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)

Тема 1.6 По выбору студентов

**Раздел 2 Методы оценки риска**

Тема 2.1 Как измерять опасности

Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах

Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)

Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)

Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте

Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся

**Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций**

Тема 3.1 Понятие о защите от опасности

Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни

Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах

Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте

Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)

**Раздел 4 Основы военной службы**

Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России

Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности

Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции

Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования

Тема 4.5 Строевая подготовка

Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММ ГАК-74

**Раздел 5 Основы медицинских знаний**



Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания  
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания.  
Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС  
Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях  
Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях  
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.

**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

Прикладной модуль: Раздел 1. Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте

Прикладной модуль: Раздел 2. Тема. Оценка рисков на рабочем месте

Прикладной модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте

Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с Повседневным бытом военнослужащих

Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.11 Физика**

**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 образовательной программы:**  
рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины ФИЗИКА должны быть сформированы:

- общие компетенции

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

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

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физика» направлено на достижение следующих целей:

-формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;

-формирование естественно-научной грамотности;

-овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента) и умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей;

Освоение курса общеобразовательной дисциплины «Физика» предполагает решение следующих задач:

-приобретение знаний о фундаментальных физических законах, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

-формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

-подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

-подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-смысл понятий, физических законов

-вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,

-выдвигать гипотезы и строить модели,

-применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

-практически использовать физические знания;

-воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 90 часов,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 70 часов, включая, в том числе, практические занятия - 20 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет-2 час

**Перечень изучаемых тем дисциплины**

**ФИЗИКА:**

Введение. Физика и методы научного познания

## **Раздел 1. Механика**

Тема 1.1 Основы кинематики

Тема 1.2 Основы динамики

Тема 1.3 Законы сохранения в механике

## **Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика**

Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории

Тема 2.2 Основы термодинамики

Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы

## **Раздел 3. Электродинамика**

Тема 3.1 Электрическое поле

Тема 3.2 Законы постоянного тока

Тема 3.3 Электрический ток в различных средах

Тема 3.4 Магнитное поле

Тема 3.5 Электромагнитная индукция

## **Раздел 4. Колебания и волны**

Тема 4.1 Механические колебания и волны

Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны

## **Раздел 5. Оптика**

### **Тема 5.1 Природа света**

Тема 5.2 Волновые свойства света

Тема 5.3 Специальная теория относительности

## **Раздел 6. Квантовая физика**

Тема 6.1 Квантовая оптика

Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра

## **Раздел 7. Строение Вселенной**

Тема 7.1 Строение Солнечной системы

Тема 7.2 Эволюция Вселенной

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.12 Химия**

**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 образовательной программы:**

рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины Химия должны быть сформированы:

- общие компетенции

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- профессиональные компетенции:

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

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующей цели: формирование у студентов химической составляющей естественнонаучной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Освоение курса общеобразовательной дисциплины «Химия» предполагает решение следующих задач:

-сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

-развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

-сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

-развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

-сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

-сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 72 часа

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, включая, в том числе, практические занятия - 32 часа, лабораторные занятия – 12 часов;

**Форма итогового контроля:** экзамен

**Перечень изучаемых тем дисциплины**

**ХИМИЯ:**

**Раздел 1. Основы строения вещества**

Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа химической связи

Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева

**Раздел 2. Химические реакции Молекулярная физика и термодинамика**

Тема 2.1 Типы химических реакций

Тема 2.2 Электролитическая диссоциация и ионный обмен

**Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ**

Тема 3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ

Тема 3.2 Физико-химические свойства неорганических веществ

Тема 3.3 Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве

**Раздел 4. Строение и свойства органических веществ**

Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ

Тема 4.2 Свойства органических соединений

Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности

## **Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций**

Тема 5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций

Тема 5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций.

Равновесие химических реакций

Тема 5.3 Специальная теория относительности

## **Раздел 6. Дисперсные системы**

Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости

Тема 6.2 Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации

## **Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ**

Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов

Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

## **Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека**

Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека

## **Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы**

Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях

Тема 9.2. Химический анализ проб воды

Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания

Тема 9.4. Химический анализ проб почвы

Тема 9.5. Исследование объектов биосферы

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОУД.13 Биология**

**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 образовательной программы:**

рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена ПОУ облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности в части освоения цикла общеобразовательных дисциплин среднего общего образования.

В результате изучения дисциплины Биология должны быть сформированы:

- общие компетенции

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

В результате освоения дисциплины достигаются личностные результаты в соответствии с программой воспитания, являющейся неотъемлемой частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

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

Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Биология» обеспечивает формирование предметных знаний и умений, необходимых для профессиональной деятельности.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 72 часа,

в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, включая, в том числе, практические занятия - 20 часов;

**Форма итогового контроля:** дифференцированный зачет

**Перечень изучаемых тем дисциплины**

**БИОЛОГИЯ:**

**Раздел 1. Клетка структурно-функциональная единица живого**

Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни

Тема 1.2. Структурно- функциональная организация клеток

Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности

Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке

Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз

**Раздел 2. Строение и функции организма**

Тема 2.1. Строение организма

Тема 2.2. Формы размножения организмов

Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека

Тема 2.4. Закономерности наследования

Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков

Тема 2.6. Закономерности изменчивости

**Раздел 3. Теория эволюции**

Тема 3.1. История Эволюционного учения. Микроэволюция

Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле

Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез

**Раздел 4. Экология**

Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы

Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система

Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу

Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека

**Раздел 5. Биология в жизни**

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого

Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий

**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 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:**

- 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.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося 48 час.,  
в том числе:
- аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 час., включая, в том числе, практические занятия - 10 час.;

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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 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:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, 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 XXI вв.;
- 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.



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

- общая учебная нагрузка обучающегося 52 час.,  
в том числе:
- аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 46 час., включая, в том числе, практические занятия - 10 час.;
- самостоятельная работа обучающегося – 4 час.

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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 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:**

- 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.

#### **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 170 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 168 час., в т. ч. практические занятия - 168 час.

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

#### **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 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 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.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 170 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 168 час., в т. ч. практические занятия - 168 час.

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  
общая учебная нагрузка обучающегося - 36 час., в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 34 час. в т. ч.  
практические занятия-12 час.;

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

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

Тема 1. Конфликт, его сущность и основные характеристики

Тема 2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция

##### **Раздел 3 Этические 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.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 36 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 34 час. в т. ч.

практические занятия-10 час.;

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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 свойства органических 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.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 152 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 144 час. в т. ч.

практические занятия - 30 час.;

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

**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. Свойства растворов.

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.

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ 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 01. 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 группы микроорганизмов;
- 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 обработку оборудования 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;
- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- микробиологии основных пищевых продуктов;

- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- возможных источников 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 рецептов 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 рецептов 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.

#### **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 72 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 64 час. в т. ч. практические занятия - 32 час.;

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

#### **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 пищевые 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 рецептов 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.

### **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 72 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 64 час. в т. ч. практические занятия - 32 час.;

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

### **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.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 100 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 72 час. в т. ч. практические занятия - 36 час.;

самостоятельная работа – 20 час.

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

### **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

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 различными способами;
  - 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 рецептов 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.

### **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 76 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 64 час. в т. ч. практические занятия - 34 час.;

самостоятельная работа – 4 час.

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

### **Содержание учебного материала:**

#### **Раздел 1. 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. Меню 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 и понятие, 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 рецептов 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 рецептов 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.

#### **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 80 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 64 час. в т. ч. практические занятия - 44 час.;

самостоятельная работа – 8 час.

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

#### **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.

### **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 36 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 34 час. в т. ч. практические занятия - 16 час.;

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

### **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, преобразования 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.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 72 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 70 час. в т. ч. практические занятия - 56 час.;

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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 подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

#### **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 72 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 56 час., в т. ч. практические занятия - 20 час.,

самостоятельная работа – 8 часов.

**Форма контроля:** экзамен – 8 часов.

#### **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.

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

общая учебная нагрузка обучающегося - 70 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 68 час., в т. ч. практические занятия - 48 час.,

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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, при не-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.

### **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

общая учебная нагрузка обучающегося - 36 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 34 час., в т. ч. практические занятия - 18 час.,

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

### **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. Понятие документооборота, 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

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

общая учебная нагрузка обучающегося - 72 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 56 час., в т. ч. практические занятия - 26 час.,

самостоятельная работа – 8 час.

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

**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 соответствии 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.

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

общая учебная нагрузка обучающегося - 66 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 58 час., в т. ч. практические занятия - 38 час.,

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

**Содержание учебного материала:**

Введение

Раздел 1. Метрология

Тема 1.1 Законодательная база метрологии

Тема 1.2 Измерение

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.

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

общая учебная нагрузка обучающегося - 72 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 56 час., в т. ч. практические занятия - 26 час.,

самостоятельная работа - 8 час.

**Форма контроля:** экзамен – 8 час.

**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.

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

- общая учебная нагрузка обучающегося - 44 час, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 34 час., в т. ч. практические занятия - 14 час.,  
 самостоятельная работа - 8 час.

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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.

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

общая учебная нагрузка обучающегося - 36 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося - 34 час., в т. ч. практические занятия - 14 час.,

**Форма контроля:** дифференцированный зачет – 2 час.

**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 организациями  
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 рецептов;
- 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.

#### **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 68 часов, в том числе:
- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 64 часа, включая в том числе практические занятия - 22 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 4 часа.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен – 8 часов, включая консультацию к экзамену

#### **Содержание учебного материала:**

##### **Раздел 1. Основные понятия предприятий питания, документы, регламентирующие деятельность по**

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 созревания 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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

общая учебная нагрузка обучающегося 336 час., в том числе:

аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 142 час., включая в том числе практические занятия - 44 час.;

- учебная практика – 72 час.;

- производственная практика (по профилю специальности)– 106 час.

**Форма промежуточной аттестации:** комплексный дифференцированный зачет по МДК – 2 час., комплексный дифференцированный зачет по практикам – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

**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

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 464 час., в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 268 час., включая в том числе



практические занятия - 132 час.;

- учебная практика – 36 часов;

- производственная практика (по профилю специальности) - 142 час.

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированные зачеты по МДК – 4 час., комплексный дифференцированный зачет по практикам – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

**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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 290 час., в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 122 час., включая в том числе практические занятия - 54 час.;

- учебная практика – 36 час.;

- производственная практика (по профилю специальности) - 106 час.

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированные зачеты по МДК – 4 час., комплексный дифференцированный зачет по практикам – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

## **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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 270 час., в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 106 час., включая в том числе практические занятия - 60 час.;

- учебная практика – 36 час.;

- производственная практика (по профилю специальности) - 106 час.

**Форма промежуточной аттестации:** комплексный экзамен по МДК – 8 час., включая консультацию, комплексный дифференцированный зачет по практикам – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

**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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 288 час., в том числе:
- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 160 час., включая в том числе практические занятия - 82 час.;
- учебная практика – 36 час.;
- производственная практика (по профилю специальности) - 70 час.

**Форма промежуточной аттестации:** комплексный экзамен по МДК – 8 час., включая консультацию, комплексный дифференцированный зачет по практикам – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

**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 конкурирующих 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 HACCP, 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 6.1Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
- ПК 6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.4Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.5Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 324 час., в том числе:
- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 160 час., включая в том числе практические занятия - 100 час.;
- учебная практика – 36 час.;
- производственная практика (по профилю специальности) - 106 час.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен по МДК – 8 час., включая консультацию, комплексный дифференцированный зачет по практикам – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

**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 оформление холодных 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

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 228 час., в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 142 час., включая в том числе практические занятия - 24 час.;

- учебная практика – 72 час.;

- производственная практика (по профилю специальности) - 70 час.



**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет по МДК – 2 час., комплексный дифференцированный зачет по практикам – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

**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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- общая учебная нагрузка обучающегося 188 час., в том числе:
- аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 102 час., включая в том числе практические занятия - 62 час.;
- учебная практика – 72 час.;

**Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет по МДК – 2 час., дифференцированный зачет по практике – 2 час., экзамен (квалификационный) – 12 час., включая консультацию к экзамену

**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

**4.6. Программы дисциплин, профессиональных модулей (приложения 3)**

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разрабатываются на основе примерных программ, входящих в структуру примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело. В рабочих программах учебных дисциплин и

профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Рабочие программы разработанные в соответствии с локальными нормативными актами техникума, рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий, методического совета техникума, утверждаются директором

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей представлены в Приложениях 3.

#### **4.7. Программы учебной практики по профессиональным модулям (приложения 4)**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Практика закрепляет знания и умения, приобретенные студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию профессиональных компетенций студентов.

Учебная практика в техникуме рассматривается как неотъемлемая часть образовательного процесса, непосредственное приобщение обучающихся к опыту профессиональной деятельности, способ реализации практического обучения.

Рабочие программы учебной практики по профессиональным модулям представлены в Приложениях 4.

#### **4.8. Программы производственной практики (по профилю специальности и преддипломная) (приложения 5)**

Производственная практика реализуется по двум направлениям: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в техникуме в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих, профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломной работы, демонстрационному экзамену в организациях различных организационно-правовых форм.

Рабочие программы производственной практики по профессиональным модулям (по профилю специальности) представлены в Приложениях 5.

## **5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ**

### **5.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в рекомендуемом количестве для обучающихся.

Обучающимся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

### **5.2 Кадровое обеспечение реализации ППСЗ**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, базовое профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Квалификация педагогических работников образовательной организации соответствует квалификационным требованиям,

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, систематически обновляют знания и опыт, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

### **5.3 Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ**

Для реализации ППССЗ техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных Учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ призвана обеспечивать: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Техникум имеет комплект лицензионного программного обеспечения, доступ к справочно-поисковой системе «КонсультантПлюс», сети Интернет, ЭБС ВООК.RU.

Перечень кабинетов, лабораторий представлен в Учебном плане, соответствует ФГОС по специальности и примерной образовательной профессиональной программе.

## **6. КОНТРОЛЬ 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 контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются локальными нормативными документами техникума.

### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит 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 ППСЗ по специальности 43.02.15 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 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 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82-2001 «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 исследования. 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 (резолуции-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 б). Организация итоговой государственной аттестации должна обеспечивать объективную оценку уровня сформированности компетенций выпускника.

## **7. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

### **7.1. Нормативно-правовые основы организации процесса воспитания**

1. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
2. Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
3. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
5. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р.
6. Письмо департамента общего образования Минпросвещения России от 17.06.2022 № 03-871 «Об организации занятий «Разговоры о важном»»

## 7.2. Характеристика условий реализации программы воспитания

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена определены основные направления, формы и методы воспитательной работы в процессе подготовки специалистов новой формации.

Главная цель воспитательной работы в техникуме соответствует «Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации до 2025 года», которая направлена на укрепление нравственных основ общественной жизни, успешной социализации студентов, их самоопределение в мире ценностей и традиций многонационального народа Российской Федерации, межкультурное взаимопонимание и уважение, а также формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовку студента к профессиональной и общественной деятельности.

Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим Советом, Советом студенческого самоуправления общежития.

Формы воспитательной работы в техникуме:

- индивидуальные - беседы, собеседование, поручение, совет, помощь;
- групповые - совещание, заседание, семинары, лекции, инструктажи, секции;
- коллективные - конференции, собрания, тематические вечера, встречи с работодателями, представителями органов власти, творческой интеллигенцией, общественных организаций;
- печатные - стенные газеты, плакаты, буклеты, статьи;
- устные - беседы, выступления, выставки, стенды;
- организационные - лектории, семинары, редколлегии, библиотеки.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете. На основе общетехникумного плана воспитательной работы организаторы воспитательной работы ежегодно составляют план работы со студентами закрепленных учебных групп.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности. Организация воспитательной деятельности в техникуме опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и техникумного уровня.

В соответствии с общей целью, в качестве основных в техникуме приняты следующие направления воспитания студентов:

- профессионально-трудовое;
- гражданско-патриотическое;
- культурно-нравственное;
- формирование здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление.

Большое внимание в образовательной деятельности уделяется формированию и развитию социально адаптированной личности выпускника, адаптации первокурсника.

Основные направления деятельности педагогического коллектива по развитию способностей к профессиональной деятельности, формированию интеллектуально-творческих умений, профессиональных мотивов и компетенций заключаются в:

- развитию личности, формировании качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- формировании социальной значимости и устойчивого интереса к выбранной специальности;
- воспитании внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;
- воспитании любви к Родине, родному краю, городу, селу.

В работе используются следующие способы и средства социализации студентов в образовательном пространстве:

- современные активные и интерактивные педагогические технологии;
- студенческое самоуправление, коллективные творческие дела;
- волонтерское движение;
- научно- исследовательская деятельность;
- творчество;
- профессионально-производственная деятельность;
- социально-общественная деятельность;
- художественно-творческая деятельность;
- спортивно-оздоровительная деятельность.

Выразить свою индивидуальность, реализовать свои возможности, таланты, замыслы возможно в процессе участия в различных внеаудиторных мероприятиях. Педагогически целесообразными являются Недели по специальности, Неделя первокурсника, олимпиады и конкурсы, выставки творческих работ. В техникуме работают спортивные секции, творческие коллективы, вокальные и танцевальные студии.

Ответственные за организацию и проведение в техникуме воспитательной работы:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- заведующий отделением;
- председатели цикловых комиссий, обеспечивающих единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы;
- организаторы воспитательной работы в группах.

В техникуме имеется соответствующая материально-техническая база для проведения культурно-массовых мероприятий:

- актовый зал, оборудованный соответствующей музыкально-звуковой техникой;
- ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны, видеокамера, фотоаппарат, телевизор.

В техникуме активно развивается студенческое самоуправление: Студенческий Совет, Совет профилактики, Старостат. К деятельности Студенческого Совета относится организация и контроль работы студенческих активов групп, работа по привлечению студентов к организации и проведению культурно-массовых мероприятий, подготовка выступлений на различных уровнях, содействие развитию творческих инициатив студентов, организация самообслуживания и трудовых десантов, организация волонтерского движения.

В целях профилактики негативных вредных привычек, наркомании предусмотрен ряд мероприятий, предполагающий привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности. В техникуме ведется профилактика асоциальных явлений, проводятся мероприятия по различным асоциальным явлениям в студенческой среде: лекции по профилактике и употреблению спиртных напитков, наркотиков, курению, показ видеофильмов, приглашение работников учреждений МВД, здравоохранения, конкурс плакатов, проведения тематических классных часов

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения их к занятиям спортом, посещению спортивных секций, соревнований, пропаганды участия в фестивалях ГТО. В техникуме систематически ведется работа секций: футбола и волейбола с использованием ресурсов СОК «Варяг». В техникуме имеется необходимая социальная инфраструктура: столовая с организацией горячих обедов, медицинский контроль с привлечением сотрудников поликлиник. Студентам оказывается социальная и психологическая помощь. Студенты-сироты имеют право бесплатного проживания в общежитии.

В воспитательных мероприятиях техникума принимают активное участие родители или законные представители студентов, представители местных органов управления, работодатели, учредитель – Брянский облпотребсоюз.

Рабочая программа воспитания по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлена в приложении 9.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 10.