

Министерство образования Рязанской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Рязский технологический техникум»

Согласовано

Работодатель

ООО «Ассорти»

  
С.И. Антонова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.



Утверждаю

Директор ОГБПОУ «Рязский  
технологический  
техникум»

О.М. Тягло



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**(базовой подготовки)**

Рязск, 2015 г.

## **1. Общие положения**

**1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена.** реализуемая ОГБПОУ «РТТ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой учебно-методический комплекс, отражающий содержание ППССЗ, разработанный на основе Устава ОГБПОУ «РТТ», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований рынка труда Рязанской области

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, инструкции по организации исследовательской работы, инструкционные карты дисциплинам и профессиональным модулям).

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- Устав образовательного учреждения;

- Лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей, уровней подготовки и переподготовки
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности;
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.; от «20» сентября 2011 г.);
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (№12-696 от 20.10.2010 г., от 20 сентября 2011 г.);

### **1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.**

**1.3.1.** ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ППССЗ является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности, развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

**1.3.2.** Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

**1.3.3.** Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ (базовой подготовки) составляет: на базе основного общего образования - 6480 часов за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Трудоемкость ППССЗ включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный; общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла, разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), самостоятельную работу обучающихся.

Время, отводимое на все виды деятельности обучающихся по освоению ППССЗ, определено ФГОС СПО.

#### **1.3.4. Формирование вариативной части ППССЗ**

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ, использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

#### **1.3.5. Условия приема в образовательное учреждение.**

Поступающий должен иметь документ государственного образца об основном образовании.

Прием поступающих для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется по заявлениям лиц без вступительных испытаний в соответствии с Порядком приема, утвержденным на учебный год.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в т.ч. высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и

полуфабрикатов промышленной выработки в т.ч. высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

**2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:** организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и

приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; организация работы структурного подразделения; выполнение работ по профессии повар, кондитер (приложение к ФГОС).

#### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.**

**В области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:**

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**В области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:**

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.

**В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:**

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**В области организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:**

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;
- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

**В области организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:**

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;
- оформлять и отделять сложные холодные и горячие десерты;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции.

**В области - организации работы структурного подразделения:**

- планировать работу структурного подразделения (бригады);
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);
- принимать управленческие решения.

**В области выполнения работ по профессии повар, кондитер:**

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

### **3. Требования к результатам освоения ППССЗ**

#### **3.1 Общие компетенции**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

**Техник-технолог** должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

**Техник-технолог** должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

#### **2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### **3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2.

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.



ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

#### **4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### **5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **6. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3.

Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **7. Выполнение работ по профессии повар, кондитер.**

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов. Плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в том числе, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Устав ОГБПОУ «РТТ».
2. Положение о педагогическом совете.
3. Положение о внутреннем контроле.
4. Правила приема в техникум.
5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
6. Положение о цикловых методических комиссиях.
7. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
8. Положение о промежуточной аттестации (итоговый контроль) обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена.
9. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.
10. Положение о государственной итоговой аттестации
11. Положение об экзамене (квалификационном).
12. Положение о проведении олимпиад.

18. Методические рекомендации о подготовке и написании методической разработки, реферата.
19. Рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся.
20. Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей.
21. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы.
22. Рекомендации по организации и проведению лабораторных работ и практических занятий.
23. Рекомендации по выполнению курсовых работ. 24. Рабочий учебный план. (Приложение №1).
25. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
26. Рабочие программы учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной).

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ по направлению общеобразовательной, общей гуманитарной и социально-экономической, математической и общей естественнонаучной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения имеют высшую и первую квалификационные категории.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания, систематически

повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

## **5.2. Материально-техническое обеспечение**

В целях реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания техникум располагает современной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные работы, курсовые работы, учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальном зале к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

Лабораторные и практические работы обучающихся проводятся в специально оборудованных учебно-технологических лабораториях, учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе, оснащенных всеми видами необходимого оборудования, инструментария, инвентаря и посуды.

Современное оснащение кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования в полном объеме.

Учебно-производственные мастерские: модульный учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех являются базой для прохождения учебной, производственной практик с целью приобретения, закрепления и совершенствования профессиональных навыков по профессии «Повар, кондитер», специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **5.3. Информационно-библиотечное обеспечение**

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа

обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет). Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся обеспечена доступом к сети Интернет.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит официальному сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебный, методический, безопасности жизнедеятельности, исследовательской работы педагогов и студентов, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

### **ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
**ОП.02. Физиология питания**

**1. Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

– составлять рационы питания для различных категорий потребителей; В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
  - понятие рациона питания;
  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
  - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
  - методики составления рационов питания.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часа; самостоятельной работы обучающегося **20** часов.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

### ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

#### 1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

#### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** час; самостоятельной работы обучающегося **45** часов.



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

### ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

#### 1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре основной ППССЗ:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

#### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
  - методы и средства сбора, обработки, хранения; передачи и накопления информации;
  - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
  - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **90** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** часов; самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
**ОП.05. Метрология и стандартизация**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- 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;
- производить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- 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 СИ.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **135** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

### ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

#### 1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 2. Место дисциплины в структуре ППССЗ

: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

#### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- 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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- 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 для 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.

#### 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** час;  
самостоятельной работы обучающегося **24** час.

–

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

### ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

#### 1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

#### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

#### 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **141** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **94** час;  
самостоятельной работы обучающегося **47** часов.

–

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
**ОП. 08 Охрана труда**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- 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 и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требования охраны труда; выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения следующего уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;

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

- 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 подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **51** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;  
самостоятельной работы обучающегося **17** часов.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
**ОП.09. Безопасность жизнедеятельности**

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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;

□ в результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **102** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часов; самостоятельной работы обучающегося **34** часа.

### **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

#### **ОП.10. Товароведение пищевых продуктов**

##### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в качестве примерной в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

##### **3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов; самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

### **ОП.11. Организация производства**

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;
- обеспечивать последовательность технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

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



- организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания;
- структуру предприятий и производства общественного питания;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- суть и элементы производственного и технологического процессов;
- различия оперативного планирования работы производства разных ПОП;
- нормативную документацию предприятий общественного питания;
- организацию процессов производства и реализации продукции;
- организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- организацию и нормирование труда персонала, основные категории персонала.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **40** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

### **ОП.11. Основы организация обслуживания**

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
  - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

**4. результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:**

- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды;
- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

### ОП.12. Оборудование предприятий общественного питания

#### 1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**4. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

#### 5. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;
- обеспечивать последовательность технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

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

- ℞ организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- ℞ классификацию предприятий общественного питания;
- ℞ структуру предприятий и производства общественного питания;
- ℞ организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- ℞ суть и элементы производственного и технологического процессов;
- ℞ различия оперативного планирования работы производства разных ПОП;
- ℞ нормативную документацию предприятий общественного питания;
- ℞ организацию процессов производства и реализации продукции;
- ℞ организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- ℞ организацию и нормирование труда персонала, основные категории персонала.

#### 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **45** часов



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**ПК 1.2.** Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**ПК 1.3.** Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

всего **291** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **177** часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **118** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося **59** часов; учебной и производственной практики **114** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ПК.2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

**ПК.2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ПК.2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование инвентарь;



- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режимы при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарные режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок,
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд и соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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

всего **375** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **189** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **126** часов; самостоятельной работы обучающегося **63** часов; учебной и производственной практики **186** часов.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

### ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса**

**приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ПК.3.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных супов. **ПК.3.2.**

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

**ПК.3.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

**ПК.3.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

#### 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче, хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей и грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей и грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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

всего **558** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **318** часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **200** часов; самостоятельной работы обучающегося **118** часа; учебной и производственной практики **240** часов.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса**

**приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций

(ПК):

**ПК.4.1.** Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**ПК.4.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

**ПК.4.3.** Организовывать и проводить мелкоштучных кондитерских изделий.

**ПК.4.4.** Организовывать и проводить сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Уровень образования: основное общее.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;



- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления различных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов ;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

всего **378** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **264** часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **176** часа;  
 самостоятельной работы обучающегося **88** час;

учебной и производственной практики **114** часов

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов** и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК.5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК.5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

##### **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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

всего **411** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **247** часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **198** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося **99** часов; учебной и производственной практики **114** часов.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы профессионального модуля

### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения 1.**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ПК.6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК.6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями. **ПК.6.3.**

Организовывать работу трудового коллектива.

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК.6.4.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Рабочая программа профессионального модуля может быть

использована в дополнительной подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее.

#### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности

и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды)
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов и порядок их заполнения
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;

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

всего **246** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **150** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося **50** часов; учебной и производственной практики **96** часов.