

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коковина Ольга Андреевна
Должность: заведующая филиалом
Дата подписания: 18.06.2024 10:32:08
Уникальный программный ключ:
5f6c4b48e39ecc4astp784899a47790f0b76d19c

Министерство образования и науки РС (Я)
ГБПОУ РС (Я) «Ленский технологический техникум»
Филиал «Пеледуйский»

Утверждено на МС

Протокол № 03 от «29 » апреля 2024 года

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
программы подготовки специалистов среднего звена по профессии:
43.01.04 «Повар судовой»

Форма подготовки очная
(очная, заочная)

п. Пеледуй 2024 год

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 «Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов»** Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726 по профессии СПО 43.01.04. «Повар судовой» укрупнённая группа 43.00.00. «Сервис и туризм».

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель высшей категории

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией
филиал «Пеледуйский»
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

МДК. 01.01. Основы товароведения пищевых продуктов

МДК 01.02. Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» укрупнённая группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм» в части освоения **основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**

Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

- 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).
- 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
- 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
- 1.4. Осуществлять хранение продуктов.
- 1.5. Вести учет движения продуктов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

Иметь практический опыт:

- Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);
- Составления заявки на продукты питания;
- Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- Закладки продуктов на хранение;
- Учета движения продуктов;

Уметь:

- Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;
- Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- Составлять заявки на продукты питания;

Заполнять первичные учетные документы;

Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);

Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);

Рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);

Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;

Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;

Участвовать в проведении инвентаризации:

Проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета;

Знать:

Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

Ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;

Требования к качеству сырья и продуктов;

Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

Особые условия хранения продуктов для морской команды;

Нормы питания;

Особенности питания моряков в различных условиях плавания;

Правила составления заявок на продукты питания;

Понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных учетных документов;

Понятие о калькуляции;

Понятие о меню, порядке его составления и утверждения;

Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;

Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов по профессии 43.01.04 Повар судовой:

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом 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.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию всецовой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. 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.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила 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.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 264 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часов;

Учебная практика – 72 часов

Производственная практика – 36 часов;

Самостоятельная работа 52 часа.

Вариативная часть – 20 часов

1.5 Результаты освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности заказа и хранения продуктов, а также овладение общими и профессиональными компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).
ПК 1.2.	Участвовать в составлении заявок на продукты питания
ПК 1.3.	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4.	Осуществлять хранение продуктов.
ПК 1.5.	Вести учет движения продуктов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

2. Структура и содержание рабочей программы профессионального модуля

2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	264
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
МДК 01.01	60
МДК 01.02	44
теоретические занятия	34
практические занятия	70
Промежуточная аттестация	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>(реферат, расчетная работа, сообщения, презентации).</i>	-
Учебная практика	72
Производственная практика	36
Итоговая аттестация по ПМ - квалификационный экзамен	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, Часов+ промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5		7	8
ПК 1.3, ПК 1.4	Раздел 1 Товароведение	126	60	40	30	36	
ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.5	Раздел 2 Калькуляция	102	44	30	22	36	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36					
	Всего:	264	104	70	52	72	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
ПМ 1 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов		264		
Раздел 1. Товароведение		90		
МДК 01.01. Основы товароведения пищевых продуктов				
Тема 1.1. Общие сведения	Содержание учебного материала:	3		
	1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов.	1	1	
	2. Качество пищевых продуктов.. основы хранения и консервирования продуктов.	1		
	3. Особые условия хранения продуктов для морской команды.	1		
Тема 1.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала:	11		
	1. Классификация и краткая характеристика свежих овощей.	1	1,2	
	2. Классификация и краткая характеристика свежих плодов.	1		
	Практические занятия:		9	
	1. Основные характеристики, химический состав и кулинарное использование клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей	2		
	2. ТК, условия и сроки хранения клубнеплодов и корнеплодов.	2		
	3. Органолептическая оценка качества клубнеплодов и корнеплодов.	1		
	4. Основные характеристики, химический состав и кулинарное использование свежих плодов	1		
	5. ТК, условия и сроки хранения свежих плодов	2		
	6. Органолептическая оценка качества свежих плодов	1		
Тема 1.3. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала:	10	1,2	
	1. Классификация и краткая характеристика, химический состав и кулинарное использование рыбы	2		
	2. Классификация и краткая характеристика, химический состав и кулинарное использование рыбных продуктов	1		

	Практические занятия:	7		
	1. Изучение основных семейств промысловых рыб.	2		
	2. ТК, условия и сроки хранения рыбы	1		
	3. Органолептическая оценка качества рыбы	1		
	4. Краткая характеристика рыбных консервов и пресервов	1		
	5. ТК, условия и сроки хранения рыбных продуктов	1		
	6. Органолептическая оценка качества рыбных продуктов	1		
Тема 1.4. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала:	12		
	1. Классификация и краткая характеристика, химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса.	2	1,2	
	2. Классификация и краткая характеристика, химический состав и пищевая ценность мяса птицы	1		
	3. Классификация и краткая характеристика мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, мясокопченостей и мясных консервов.	1		
		Практические занятия:	8	
	2. ТК, условия и сроки хранения мяса	2		
	3. Органолептическая оценка качества мяса	2		
4. ТК, условия и сроки хранения мяса птицы	1			
5. Органолептическая оценка качества мяса птицы	1			
6. ТК, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, мясокопченостей и мясных консервов.	2			
Тема 1.5. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала:	4		
	1. Классификация и краткая характеристика, химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Кулинарное использование	2	1	
		Практические занятия:	2	
	1. ТК, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.	2		
Тема 1.6. Яйца и яйцепродукты	Содержание учебного материала:	2		
	1. Классификация и краткая характеристика, химический состав и пищевая ценность яиц и яичных продуктов. Кулинарное использование	1	1	
		Практические занятия:	1	
	1. ТК, условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов.	1		
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала:	6		
	1. Классификация и краткая характеристика, химический состав и пищевая ценность пищевых жиров. Кулинарное использование	1	1	
		Практические занятия:	5	
	1. ТК, условия и сроки хранения пищевых жиров.	5		

Тема 1.8. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Классификация и краткая характеристика, химический состав и пищевая ценность круп, макаронных изделий.	2	1,2
	Практические занятия:		6	
	1.	ТК, условия и сроки хранения круп, макаронных изделий.	6	
Тема 1.9. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Классификация и краткая характеристика чая, кофе, дрожжей, пряностей и приправ.	2	1
	Практические занятия:		2	
	1.	ТК, условия и сроки хранения чая, кофе, дрожжей, пряностей и приправ.	2	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1, ПМ. 0 1 Виды деятельности при выполнении самостоятельной работы: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите; - составление рефератов на темы « Значение овощей в питании человека», « Чай», «Кофе»; - составление кроссвордов на тему « Пищевая ценность овощей», «Макаронные изделия», «Крупы».			30	
Раздел 2.Калькуляция			66	
МДК01.02. Основы калькуляции и учета				
Тема 2.1.Введение	Содержание учебного материала:		2	1,2
	1	Предмет, методы и задачи учета		
	2	Учетные измерители		
Тема 2.2.Учет сырья, продуктов и тары	Содержание учебного материала:		6	1,2
	1	Понятие о документах учета, принципы организации учета.	1	
	2	Требования к оформлению документов, порядок оформления первичных учетных документов.		
	Практические занятия:		5	
		Составить накладную на отпуск товара		
	Составить Акт о передаче товаров и тары при смене материально ответственного лица			
Тема 2.3.Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	Содержание учебного материала:		12	1,2
	1	Ознакомление со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	2	
	2	Технологическая карта		
	3	Рецептура		
	Практические занятия:		10	
		Решение задач на проценты		
	Расчёт количества сырья по нормативам (рецептурам)			

Тема 2.4.Калькуляция	Содержание учебного материала:		16	1,2
		Понятие о калькуляции;	6	
		Понятие о меню, порядке его составления и утверждения;		
	Практические занятия:		10	
	1	Расчеты на микрокалькуляторах		
	2	Составление плана — меню		
3	Расчет калькуляционных карточек			
4	Расчет количество продуктов (на день, неделю, месяц) Составления заявок на продукты питания			
Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	Содержание учебного материала:		2	1,2
	1	Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	1	
	Практические занятия:		1	
1	Составление Акта о бое, ломе и утрате посуды и приборов			
Тема 2.6.Инвентаризация	Содержание учебного материала:		6	1,2
	1	Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации	2	
	2	Техника сверки фактического состояния		
	Практические занятия:		4	
	1	Составить маршрут инвентаризации		
2	Проведение сверки фактического наличия продуктов в кладовой			
Самостоятельная работа при изучении Раздела 2, ПМ. 01			44	
Виды деятельности при выполнении самостоятельной работы:				
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;				
- подготовка к лабораторным практическим работам;				
- составление рефератов на темы «Виды меню», «Нормы питания различных групп населения»				
Учебная практика			72	
Виды работ:				
Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);				
Составление заявки на продукты питания;				
Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;				
Закладка продуктов на хранение;				
Учет движения продуктов.				
Производственная практика			36	

Виды работ: Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное); Составление заявки на продукты питания; Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов; Закладка продуктов на хранение; Учет движения продуктов.		
Всего	264	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета товароведение пищевых продуктов; читальный зал с выходом в сеть Интернет,

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стол учительский, столы для учащегося, доска классная, учебная и дополнительная литература, плакаты, стенды, муляжи.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, реализуемую концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наглядные средства обучения: плакаты по всем темам Основ товароведения пищевых продуктов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 272с.
2. Повар судовой. Учебник., 2-е издание / Носовский А.Н., Корниецкий А.В., Самофал Т.С. – М.: издательство Барви., 2011.-312с.
3. Рецептурный справочник судового повара. Учебник / Лукьянова Н.Г.- издательство Негициант., 2008.- 328с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. Москва, Издательский центр «Лада», 2018г.
5. Рабочая тетрадь И.И Потапова «Калькуляция и учет» Академия, 2015. – 143с

Дополнительные источники:

1. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования/Т.А.Качурина. Т.А. Лаушкина. – М: издательский центр «Академия», 2010.-96с.
- 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2011г.753 с

Нормативные документы

1. ГОСТ 30349-96. Плоды, овощи, продукты их переработки. Методы определения качества.
2. СанПин 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.
3. Нормы 2019 г. физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Утверждены Главным Государственным врачом РФ 10 мая 2008 №5786 – 91.

4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560. – 96г.

Интернет-ресурсы

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
2. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
3. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
4. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
5. <http://www.edic.ru> Электронные словари

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете. Учебная практика на базе столовой МБОУ СОШ п. Пеледуй, производственная практика на предприятии работодателей. Консультации проводятся перед проверочными работами, устными и квалификационными экзаменами (групповые и индивидуальные)

Освоению данного модуля предшествуют следующие дисциплины:

Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, Основы физиологии и гигиены питания, МДК 3. 1. Технология приготовления кулинарных блюд.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Педагогический состав: образование среднее-профессиональное или высшее (преподаватель технологии 1 категории, преподаватель высшей категории).

Мастера п/о: техник-технолог общественного питания, повар 5 разряда.

Мастер производственного обучения 1 категории, высшей категории.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и	Правильность органолептической оценки качества пищевых продуктов.	Экспертная оценка практических работ

полуфабрикатов.		<i>Тестирование</i> <i>Проверочные работы</i> <i>Пробные работы по учебной практике.</i>
Осуществлять хранение продуктов.	Обоснование выбора температурного режима хранения пищевых продуктов	<i>Экспертная оценка практических работ</i> <i>Тестирование</i> <i>Проверочные работы</i> <i>Пробные работы по учебной практике</i>
Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).	Правильность составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);	<i>Экспертная оценка практических работ</i> <i>Тестирование</i>
Участвовать в составлении заявок на продукты питания	Правильность расчёта потребности количество продуктов (на день, неделю, месяц); Умение рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);	<i>Экспертная оценка практических работ</i> <i>Тестирование</i>
Вести учет движения продуктов.	Адекватность понимания профессиональной терминологии Правильность заполнения первичных учетных документов Правильность проведения учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; Обоснование результатов инвентаризации:	<i>Экспертная оценка практических работ</i> <i>Тестирование</i> <i>Контрольные работы</i> <i>Дифференцированный зачет по учебной практики</i> <i>Дифференцированный зачет по производственной практики</i> <i>Экзамен квалификационный</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей	- полнота раскрытия значимости своей профессии для удовлетворения потребностей	<i>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью учащегося в процессе освоения</i>

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	отдельных людей и социума в целом; - аргументированность представления понимания значимости овладения профессией для собственной самореализации; - своевременность выполнения заданий самостоятельной работы; - включенность в проектную деятельность	<i>программы модуля.</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснованность постановки задач деятельности, - обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов... -самостоятельность оценки эффективности и качества выполнения производственных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; принятие ответственности за принятые решения на себя.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- оперативность нахождения информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; -правильность оценки значимости информации для решения профессиональных задач.	<i>Экспертная оценка результатов подготовки к практическим занятиям. Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- грамотность использования компьютерных программ, текстовых редакторов и Интернет-ресурсов	<i>Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям. Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем</i>
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность взаимодействия с преподавателями; - обоснованность выбора тактики взаимодействия с участниками группы при выполнении коллективных заданий;	<i>Экспертная оценка результатов подготовки к практическим занятиям. экспертная оценка процесса коллективного выполнения заданий.</i>
Готовить к работе	Правильность организации	<i>Экспертная оценка</i>

<p>производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>рабочего места и поддержание его в чистоте и порядке</p>	<p><i>результатов подготовки к практическим занятиям. Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем</i></p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>