

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

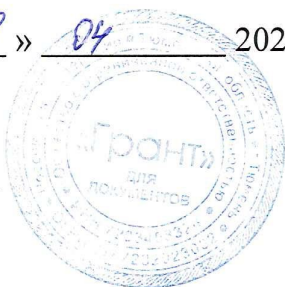
генеральный директор

ООО «Грант»

Осипов В.Ю. Осипов

« 18 » 04 2021 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

Борзенко Н.Ф. Борзенко

« 28 » 04 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов» (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 726, зарегистрирован Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 2636.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

- Семенихина Марина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».
- Константинова Елена Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.1.	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).
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 учёт движения продуктов.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент 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	<p>Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;</p> <p>Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>Составлять заявки на продукты питания;</p> <p>Заполнять первичные учетные документы;</p> <p>Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);</p> <p>Рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);</p> <p>Рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);</p> <p>Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>Проводить учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</p> <p>Участвовать в проведении инвентаризации:</p> <p>Проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета;</p>
Знать	<p>Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>Ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;</p> <p>Требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p> <p>Особые условия хранения продуктов для морской команды; нормы питания;</p> <p>Особенности питания моряков в различных условиях плавания;</p> <p>Правила составления заявок на продукты питания;</p> <p>Понятие о документах учета, принципы организации учета, порядок оформления первичных - учетных документов;</p> <p>Понятие о калькуляции;</p> <p>Понятие о меню, порядке его составления и утверждения;</p> <p>Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</p> <p>Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.</p>

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля. «ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Всего	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.1.3, 1.4 ОК. 01.-07	Раздел 1. МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов	84	68	20			16
ПК.1.1,1.2, 1.5 ОК 01.-07	Раздел 2. МДК.01.02 Основы калькуляции и учета	48	32	20			16
ПК 1.1 - ПК 1.5	Учебная практика, часов	36			36		
ПК 1.1 - ПК 1.5	Производственная практика, часов	144				144	
	Всего:	312	100	40	36	144	32

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01.Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
I	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения пищевых продуктов		312	
МДК. 1.1 Основы товароведения пищевых продуктов		84	
Тема 1.1.1. Введение.	Содержание Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов, как сырья для производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья или пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки.	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Тема 1.1.2. Хранение, упаковка, транспортирование и реализация продовольственных товаров	Содержание Хранение продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Срок годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Тема 1.1.3 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание Группы свежих овощей. Свежие плоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Практические занятия 1. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества моркови и свеклы 2. Изучение помологических сортов, органолептическая оценка качества яблок 3. Изучение ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов	6 2 2 2 6 2 2 2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Тема 1.1.4. Рыба и рыбные продукты	Содержание Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая Ассортимент рыбных продуктов: вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты. Требования к качеству, упаковывание и хранение рыбы и рыбных продуктов. Практические занятия 4. Изучение семейств и вид рыб Самостоятельная работа Органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы. Органолептическая оценка качества рыбных товаров.	6 2 2 2 2 2 2 2 2 2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Тема 1.1.5. Мясо и мясные продукты	Содержание Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса и его хранение Мясные полуфабрикаты, субпродукты: химический состав и пищевая ценность, хранение Мясо птицы: химический состав и пищевая ценность, хранение. Колбасные изделия. Мясоколбасности. Мясные консервы. Химический состав и пищевая ценность, хранение	6 2 2 2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5

Тема 1.1.6. Молоко и молочные продукты	Практические занятия		4	
	5. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества колбасных изделий.		2	
	6. Изучение ассортимента мясных консервов		2	
	Содержание		6	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки.		2	
	Требования к качеству, упаковывание и хранение молока и молочных продуктов.		2	
	Виды молочных продуктов: ступенные молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры.		2	
	Требования к качеству, упаковывание и хранение молока и молочных продуктов.		2	
	Практические занятия		2	
	7. Изучение ассортимента молочных консервов, органолептическая оценка качества молочных консервов.		2	
Тема 1.1.7. Яйца и яйцепродукты	Самостоятельная работа		2	
	Изучение ассортимента сыров, органолептическая оценка качества сыра.		2	
	Содержание		2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Яйца куриные: строение яйца, химический состав и энергетическая ценность, классификация яиц, требования к качеству, упаковывание и хранение.		2	
	Яичные продукты: мороженые, яичный порошок.		2	
	Практические занятия		2	
	8. Органолептическая оценка качества яиц и яйцепродуктов.		2	
	Самостоятельная работа		2	
	Изучение дефектов яиц.		2	
	Содержание		4	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Тема 1.1.8. Пищевые жиры	Растительные масла: пищевая ценность, способы получения, классификация, требования к качеству, хранение, использование. Маргарин: химический состав, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, использование. Животные топленые жиры: производство, виды характеристика, требования к качеству, хранение, использование. Кулинарные жиры: сырье, производство, требования к качеству, хранение, использование.		2	
			2	
	Содержание		4	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия		2	
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.		2	
	Зерно и продукты его переработки: хлеб и хлебобулочные изделия.		2	
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.		2	
	Практические занятия		2	
	9. Органолептическая оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий		2	
	Самостоятельная работа		4	
Тема 1.1.10. Крахмал. Сахар	Изучение ассортимента и органолептическая оценка образцов круп.		2	
	Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества муки.		2	
	Содержание		2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Крахмал. Сахар. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента		2	
	Требования к качеству, упаковывание и хранение.		2	
	Содержание		2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Значение в питании кондитерских изделий. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента подгрупп кондитерских изделий.		2	
	Содержание		2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Вкусовые продукты: чай, кофе и кофейные напитки, пряности, приправы, алкогольные напитки.		2	
	Содержание		2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5

Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. Требования к качеству, упаковке и хранению. Практические занятия 10. Оценка качества чая, соли по органолептическим показателям. Самостоятельная работа Органолептическая оценка качества кофе, какао. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества отдельных видов пряностей. Содержание Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Требования к качеству, упаковке и хранению.	2		
	2		
	4		
	2		
	2		
	2		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	2		
	2		
	2		
	2		
Раздел 2. Основы калькуляции и учёта МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта Тема 1.2.1. Общая характеристика учёта на предприятиях общественного питания и судах	48		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	2	Общие принципы организации учёта. Требования к содержанию и оформлению документов Материальная ответственность на предприятиях. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.	
	10	Содержание	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	2	Понятие о меню, порядке его составления и утверждения, примерное меню для экипажей судов. Составление меню дневного рациона питания. Расчет необходимого количества продуктов: меню-раскладка.	
	4	Практические занятия	
	2	1. Составление меню на различные периоды времени	
	2	2. Составление технологических карт	
	4	Самостоятельная работа - Составить меню дневного рациона питания экипажа судна.	
	14	Содержание	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	2	Источники поступления продуктов. Составление заявки. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	
Тема 1.2.2. Общие принципы составления меню на различные периоды времени	4		
	2		
	2		
	2		
	2		
	2		
	2		
	2		
	2		
	2		
Тема 1.2.3. Организация снабжения. Учет движения продуктов	14		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	2	Источники поступления продуктов. Составление заявки. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	
	4	Практические занятия	
	2	3. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц). 4. Составление товарного отчета	
	2		
	2	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме: Особенности питания моряков в различных условиях плавания. Составление заявки на продукты питания на месяц с учетом 15% запаса для непредвиденных ситуаций (задержка судна по объективным причинам в море.)	
	8		
	2		
	2		
	2		
Тема 1.2.4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях и судах	16		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	2	Понятие о цене, виды цен. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции.	
	10	Практические занятия	
	2	5. Определение продажной цены на супы, соусы	
	2	6. Определение продажной цены на холодные блюда, гарниры	
	2	7. Определение продажной цены на мучные изделия	
	2	8. Определение продажной цены на напитки	
	2		
	2		
	2		

	9. Определение продажной на горячие вторые блюда	2	
	Самостоятельная работа Решить технологические задачи	4	
	Содержание	4	ОК 1-ОК 7
	Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.	2	ПК 1.1 –ПК 1.5
	Практические занятия	2	
	10. Оформление инвентаризационной ведомости	2	
	Содержание	2	ОК 1-ОК 7
	Понятие об основных средствах. Понятие о предметах материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Их учет на производстве. Порядок списания предметов в случае износа, боя, порчи.	2	ПК 1.1 –ПК 1.5
	Учебная практика раздела.		
	Виды работ:	36	
	Проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;		
	Составление заявки на продукты питания;	6	
	Заполнение первичных учетных документов.	6	
		6	
	Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).	6	
	Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц). Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам).	6	
	Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. Проведение учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;	6	
	Производственная практика.	6	
	Виды работ:		
	Проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов;		
	Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;		
	Составление заявки на продукты питания;		
	Заполнение первичных учетных документов;		
	Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);		
	Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам);	144	
	Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;		
	Проведение учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;		
	Участие в проведении инвентаризации;		
	Проведение сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.		
	Всего	312	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются помещения: кабинет «Товароведения продовольственных товаров», Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный:

оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (комплект плакатов).

и техническими средствами:- интерактивная доска, электронные ресурсы по товароведению;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оснащенные базы практики

Учебная практика реализуется в кабинетах профессиональной образовательной организации, где есть оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудование и инструменты (или их аналогов).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Товароведение пищевых продуктов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_23268.pdf
2. Поиск книг [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/>
3. Пищевые продукты (товароведение) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://padaread.com/?book=49872&pg=1>
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета. [Электронный ресурс]: учебник для студ. СПО – М.: ОИЦ «Академия», 2020. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
5. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/71205450/#ixzz5QodjBtr7>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 272с.
2. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
6. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
8. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	<i>Демонстрация знаний:</i> особенностей питания моряков в различных условиях плавания, правил составления планового меню на различные периоды времени.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 2.1.2.
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное), соблюдение правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-2 Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	<i>Демонстрация знаний:</i> правил составления заявок на продукты питания, в соответствии с нормами питания.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 2.1.3.
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> составления заявки на продукты питания, выполнения расчётов потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц), выполнения правил расчета количества сырья по нормативам (рецептурам).	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3-4; 5-9
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	<i>Демонстрация знаний:</i> требований к качеству сырья и продуктов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 1.1.2-1.1.13
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-6
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.	<i>Демонстрация знаний:</i> условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 1.1.2-1.1.13
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> выбора способа хранения с соблюдением температурного режима, закладки продуктов на хранение.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-6
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	<i>Демонстрация знаний:</i> принципов организации учета, порядка оформления первичных учетных документов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 2.1.3. 2.1.4
	<i>Демонстрация умений и практического опыта:</i> оформления первичных учетных документов, ведения учета движения продуктов в соответствии с требованиями бухгалтерского учета, составления калькуляции.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3-4; 5-9; 10

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении учебных заданий
ОК 02. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; своевременность выполнения заданий, отчетов	Самоконтроль, собеседование, анализ внеаудиторной самостоятельной деятельности
ОК 03. Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; самоанализировать и корректировать результаты собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности; тестирование
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Анализ аттестационного листа и характеристики с производственной практики
ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности