

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

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»



Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко
«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.01Заказ и хранение продуктов и
полуфабрикатов

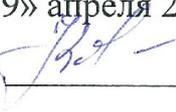
профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2023

Рабочая программа, профессионального модуля ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, подготовки квалифицированных рабочих и служащих (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 №726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «19» апреля 2023 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Дяченко Виктория, преподаватель 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).

1.2. 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 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 учёт движения продуктов.

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,

	<p>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;</p> <p>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>

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>ЛР 14</p>
<p>Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей</p>	<p>ЛР 16</p>

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Лекции	Практические занятия	Учебная	Производственная	
ПК.1.3, 1.4 ОК. 01.-07	Раздел 1. МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов	48	18	14			16
ПК .1.1,1.2, 1.5 ОК 01.-07	Раздел 2. МДК.01.02 Основы калькуляции и учета	48	12	20			16
ПК 1.1 - ПК 1.5	Учебная практика, часов	36			36		
ПК 1.1 - ПК 1.5	Производственная практика, часов	36				36	
	Всего:	168	64	34	36	36	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
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения пищевых продуктов		96	
МДК. 1. 1 Основы товароведения пищевых продуктов		32	
Тема 1.1.1. Понятие товароведение. Химический состав и хранение пищевых продуктов.	Содержание		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Замораживание, хранение и размораживание продуктов Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Техника безопасности при эксплуатации продовольственных кладовых. Погрузка и переноска продуктов. Осуществлять хранение продуктов.	2	
Тема 1.1.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Группы свежих овощей. Свежие плоды, грибы, корнеплоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз свежих овощей, плодов, грибов.	2	
	Практические занятия		
Тема 1.1.3. Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Классификация круп и бобовых. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Товарные запасы. Правила оценки. Методы контроля, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Зерно. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны и хлебобулочные изделия. Контроль качество принимаемых на камбуз продуктов.	2	
	Практические занятия		
Тема 1.1.4. Молоко и молочные продукты, яйцо и яйцепродукты	Содержание		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки, сгущенное молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры, творог, яйцо и яйцепродукты. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз продуктов.	2	
	Практические занятия		
	3. Органолептическая оценка качества молока (сметаны), сыра. Составление карт качества	2	
Тема 1.1.5. Рыба и рыбные продукты	Содержание		ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз рыба и рыбные продукты.	2	
	Практические занятия		
	5. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества. Оценка качества рыбных консервов.	2	

Тема 1.1.6. Мясо и мясные продукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Мясо убойных животных и домашней птицы: пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса. Мясные полуфабрикаты, субпродукты: химический состав и пищевая ценность. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз продуктов.		
Тема 1.1.17 Составление планового меню на различные периоды времени	Практические занятия	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	6. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов. Составление карт качества.		
Тема 1.1.18 Учет движения сырья и продуктов на производстве	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Вести учёт движения продуктов на производстве		
Дифференцированный зачет		2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Раздел 2. Основы калькуляции и учёта		48	
МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта		32	2
Тема 1.2.1. Общая характеристика учета на предприятиях общественного питания и судах	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Общие принципы организации учета. Требования к содержанию и оформлению документов. Материальная ответственность на предприятиях. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.		
Тема 1.2.2. Общие принципы составления меню на различные периоды времени	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие о меню, порядке его составления и утверждения, примерное меню для экипажей судов. Составление меню дневного рациона питания. Расчет необходимого количества продуктов: меню-раскладка.		
	Практические занятия	4	
	1. Составление меню на различные периоды времени 2. Составление технологических карт	2 2	
Тема 1.2.3. Организация снабжения. Учет движения продуктов	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Источники поступления продуктов. Составление заявки. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.		
	Практические занятия	4	
	3. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц). 4. Составление товарного отчета	2 2	
Тема 1.2. 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях и судах	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие о цене, виды цен. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции.		
	Практические занятия	10	
	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	
9. Определение продажной на горячие вторые блюда	2		
Тема 1.2. 5. Порядок проведения	Содержание	4	ОК 1-ОК 7

инвентаризации продуктов и документальное оформление.	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	
Тема 1.2. 6. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	Содержание	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	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	
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа МДК. 1. 1 Основы товароведения пищевых продуктов		16	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Поиск сообщений на тему «Назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки». Работа с нормативно-технической документацией (технический регламент на молочную продукцию) Составление схемы строения рыбы (по выбору) Составление схемы «Классификация мяса и мясных продуктов» Подготовка сообщения на тему «Роль кондитерских и вкусовых товаров в общественном питании» Составление таблицы «Классификация по категориям яиц»	4 2 4 4 2		
Самостоятельная работа Раздел 2. Основы калькуляции и учёта		16	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Составить меню дневного рациона питания экипажа судна. 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.) Решить технологических задач	4 8 4		
Учебная практика раздела. 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 потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц). Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Контроль качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. Проведение учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;		36	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
Производственная практика. 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 потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц); Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); 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.		36	
Всего		168	
Комплексный экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению обучения:

Для реализации программы профессионального модуля имеются помещения: кабинет Товароведения пищевых продуктов, кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (комплект плакатов)

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

Основные издания:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с.

Дополнительные источники

1. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
5. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
7. Закон РФ "О бухгалтерском учете" от 21.11.96 №129-ФЗ

3.2.1. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	Демонстрация знаний: особенностей питания моряков в различных условиях плавания, правил составления планового меню на различные периоды времени.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: 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 Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	Демонстрация знаний: правил составления заявок на продукты питания, в соответствии с нормами питания.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: 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
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Демонстрация знаний: требований к качеству сырья и продуктов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.	Демонстрация знаний: условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
	Демонстрация умений и практического опыта: выбора способа хранения с соблюдением температурного режима, закладки продуктов на хранение.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	Демонстрация знаний: принципов организации учета, порядка оформления первичных учетных документов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
	Демонстрация умений и практического опыта: оформления первичных учетных документов, ведения учета движения продуктов в соответствии с требованиями бухгалтерского учета, составления калькуляции.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
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

