

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

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш  
сомелье»

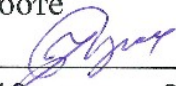


Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе

 Н.Ф. Борзенко  
«19» апреля 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля ПМ.01 Заказ 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 Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	6
3	Условия реализации программы профессионального модуля	11
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	13

# 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 оценку 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).

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностны х результато в реализации программы воспитания</b>
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	ЛР 14
Способен выполнять правила, пользоваться основными положениями и инструкциями, распоряжениями, приказами и другими нормативными документами, необходимым для исполнения должностных обязанностей	ЛР 16

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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.

### 1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>Составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное);</p> <p>Составления заявки на продукты питания;</p> <p>Контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>Закладки продуктов на хранение;</p> <p>Учета движения продуктов;</p>
<b>Уметь</b>	<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>
<b>Знать</b>	<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</p>

	<p>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 общих 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	<b>84</b>	<b>68</b>	20			16
ПК .1.1,1.2, 1.5 ОК 01.-07	Раздел 2. МДК.01.02 Основы калькуляции и учета	<b>48</b>	<b>32</b>	20			16
ПК 1.1 - ПК 1.5	Учебная практика, часов	<b>36</b>			<b>36</b>		
ПК 1.1 - ПК 1.5	Производственная практика, часов	<b>144</b>				<b>144</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>100</b>	40	<b>36</b>	<b>144</b>	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, формирование которых способствует элемент программы	
<b>Раздел 1. Основы товароведения пищевых продуктов</b>		<b>312</b>		
<b>МДК. 1. 1 Основы товароведения пищевых продуктов</b>		<b>84</b>		
<b>Тема 1.1.1. Введение. Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b> Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенность 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	
<b>Тема 1.1.2. Хранение, упаковка, транспортирование и реализация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b> 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	
<b>Тема 1.1.3. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки</b>	<b>Содержание</b> Группы свежих овощей. Свежие плоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.	8	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5	
	<b>Практические занятия</b>	6		
	1. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества моркови и свеклы	2		
	2. Изучение помологических сортов, органолептическая оценка качества яблок	2		
	3. Изучение ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов	2		
<b>Тема 1.1.4. Рыба и рыбные продукты</b>	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент рыбных продуктов: живая, охлажденная, мороженая, соленая, вяленая и сушеная, копченая рыба, балычные изделия, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные пищевые морепродукты. 3. Требования к качеству, упаковывание и хранение рыбы и рыбных продуктов.	14	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5	
	<b>Практические занятия</b>	2		
	4. Изучение семейств и вид рыб	2		
	<b>Самостоятельная работа</b> Органолептическая оценка качества соленой и копченой рыбы. Органолептическая оценка качества рыбных товаров.	4		
	<b>Тема 1.1.5. Мясо и мясные продукты</b>	<b>Содержание</b> 1. Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность, ткани мяса, классификация мяса, характеристика качества мяса и его хранение 2. Мясные полуфабрикаты, субпродукты: химический состав и пищевая ценность, хранение 3. Мясо птицы. химический состав и пищевая ценность, хранение. 4. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы. Химический состав и пищевая ценность, хранение	14	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
			2	
		2		
		2		
<b>Практические занятия</b>		4		



	5. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества колбасных изделий, мясных консервов	2	
<b>Тема 1.1.6. Молоко и молочные продукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	1. Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко, сгущенные молоко, сливки, кисломолочные продукты, сыры. Требования к качеству, упаковывание и хранение молока и молочных продуктов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	6. Изучение ассортимента молочных консервов, органолептическая оценка качества молочных консервов.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение ассортимента сыров, органолептическая оценка качества сыра.	2	
<b>Тема 1.1.7. Яйца и яйцепродукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	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. Яичные продукты: мороженые, яичный порошок.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	7. Органолептическая оценка качества молока (сметаны), сыра.	2	
<b>Тема 1.1.8. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Растительные масла: пищевая ценность, способы получения, классификация, требования к качеству, хранение, использование. Маргарин: химический состав, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, использование.	2	
	Животные топленые жиры: производство, виды характеристика, требования к качеству, хранение, использование. Кулинарные жиры: сырье, производство, требование к качеству, хранение, использование.	2	
<b>Тема 1.1.9. Зерно и продукты его переработки.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия. Требования к качеству, упаковывание и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	8. Органолептическая оценка качества круп, макаронных и хлебобулочных изделий	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение ассортимента и органолептическая оценка образцов круп. Изучение видов и сортов, органолептическая оценка качества муки.	4	
<b>Тема 1.1.10. Крахмал. Сахар</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Крахмал. Сахар. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента Требования к качеству, упаковывание и хранение.		
<b>Тема 1.1.11. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b> Значение в питании кондитерских изделий. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента подгрупп кондитерских изделий.	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
<b>Тема 1.1.12. Вкусовые продукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Вкусовые продукты: чай, кофе и кофейные напитки, пряности, приправы, алкогольные напитки. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. Требования к качеству, упаковывание и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	9. Оценка качества чая, соли по органолептическим показателям.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	

	Органолептическая оценка качества кофе. Органолептическая оценка качества какао. Изучение ассортимента, органолептическая оценка качества отдельных видов пряностей.		
<b>Тема 1.1.13 Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Требования к качеству, упаковывание и хранение.		
<b>Тема 1.1.14 Составление планового меню на различные периоды времени</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-ОК 7
	Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное , недельное, двух или четырехнедельное).		
<b>Тема 1.1.15 Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1 –ПК 1.5
	Участвовать в составлении заявок на продукты питания. Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов		
<b>Тема 1.1.16 Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарных изделий</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-ОК 7
	Осуществлять хранение продуктов и кулинарных изделий на производстве.		
<b>Тема 1.1.17 Учет движения сырья и продуктов на производстве</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1 –ПК 1.5
	Вести учёт движения продуктов на производстве.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Раздел 2. Основы калькуляции и учёта</b>			
<b>МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 1.2.1. Общая характеристика учета на предприятиях общественного питания и судах</b>	<b>Содержание</b>	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.		
<b>Тема 1.2.2. Общие принципы составления меню на различные периоды времени</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	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.	2	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Составление меню на различные периоды времени	2	
	2. Составление технологических карт	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> - Составить меню дневного рациона питания экипажа судна.	4	
<b>Тема 1.2.3. Организация снабжения. Учет движения продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Источники поступления продуктов. Составление заявки. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	3. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц).	2	

	4. Составление товарного отчета	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 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	
<b>Тема 1.2. 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях и судах</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	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.	2	
	<b>Практические занятия</b>	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 цены на горячие вторые блюда	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Решить технологические задачи	4	
<b>Тема 1.2. 5. Порядок проведения инвентаризации продуктов и документальное оформление.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1-ОК 7 ПК 1.1 –ПК 1.5
	Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	10. Оформление инвентаризационной ведомости	2	
<b>Тема 1.2. 6. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.</b>	<b>Содержание</b>	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.		
<b>Учебная практика раздела.</b> <b>Виды работ:</b>		<b>36</b>	
Проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима;		6	
Составление заявки на продукты питания; 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. 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;		<b>144</b>	

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.		
<b>Всего</b>	<b>312</b>	

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. 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).

*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

#### 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
4. Сборник рецептур 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

#### 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](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>
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

#### **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 четырёхнедельное).	Демонстрация знаний: 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.
	Демонстрация умений и практического опыта: составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырёхнедельное), 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.	Демонстрация знаний: правил составления заявок на продукты питания, в соответствии с нормами питания.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 2.1.3.
	Демонстрация умений и практического опыта: составления заявки на продукты питания, выполнения расчётов потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц), выполнения правил расчета количества	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3-4; 5-9

