

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

СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием
ООО «Бруклин Боул»

Е.С. Горбань

«23» апреля 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

Н.Ф. Борзенко

«23» апреля 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и
полуфабрикатов

профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов 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 02.08.2013г. № 726, ред.03.07.2024.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта протокол № 9 от «23» апреля 2025 г.

Председатель ПЦК  /Павленко А.В./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Дяченко Виктория, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Мишукова Е.Я., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Константинова Е.В., мастер производственного обучения 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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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.

Иметь практический опыт	<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>
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;</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>

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.	Объём модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Теоретические занятия	Практические занятия	Учебная	Производственная	
ПК.1.3, 1.4 ОК. 01.-09	Раздел 1. МДК.01.01Основы товароведения пищевых продуктов	48	18	14			16
ПК .1.1,1.2, 1.5 ОК 01.-09	Раздел 2. МДК.01.02Основы 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. Понятие товароведения. Химический состав и хранение пищевых продуктов.	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	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.		
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	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.		
	Практические занятия.№ 1-2	4	
	Органолептическая оценка качества плодоовощных продуктов, распознавание ассортимента. Расчет расхода сырья, обработка.		
	Самостоятельная работа Составление схем классификации овощей, плодов.	2	
Тема 3. Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	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. Макаронные и хлебобулочные изделия. Контроль качество принимаемых на камбуз продуктов.		
	Практические занятия №3	2	
	Изучение видов макаронных изделий, показатели качества, дефекты.		
		Самостоятельная работа Проведение органолептической оценки круп.	
Тема 4. Молоко и молочные продукты, яйцо и яичепродукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	Виды молочных продуктов: молоко коровье, сливки, сухое молоко и сухие сливки, сгущенные молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры, творог, яйцо и яичепродукты. Использование, пищевая ценность, требования к качеству, хранение. Контроль качество принимаемых на камбуз продуктов.		
	Практические занятия №4	2	
	Органолептическая оценка качества молока (сметаны), сыра. Составление карт качества		
	Практические занятия №5	2	
	Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества		
		Самостоятельная работа Проведение органолептической оценки молочных консервов.	
Тема 5. Рыба и рыбные продукты	Содержание	2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	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 №6			
	Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества. Оценка качества рыбных консервов.			
	Самостоятельная работа Заполнение таблицы «Характеристика семейств рыб».	2		
Тема 6. Мясо и мясные продукты	Содержание		2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	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 качества принимаемых на камбуз продуктов.			
	Практические занятия №7			
	Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов. Составление карт качества.	2		
	Самостоятельная работа Заполнение таблицы режима хранения мяса и мясопродуктов.	4		
Тема 7. Составление планового меню на различные периоды времени	Содержание		2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).			
Тема 8. Учет движения сырья и продуктов на производстве	Содержание		2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
	Учет движения сырья и продуктов на производстве			
Промежуточная аттестация в форме дфк		2		ОК 1-ОК 9 ПК 1.3, ПК 1.4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		32		
Самостоятельная учебная нагрузка		16		
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 9 ПК 1.1, ПК 1.2, 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 9 ПК 1.1, ПК 1.2, 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			
	Пр №1. Составление меню на различные периоды времени	2		
	Пр №2. Составление технологических карт	2		
	Самостоятельная работа Составить меню дневного рациона питания экипажа судна. Подготовка сообщения по теме: Особенности питания моряков в различных условиях плавания.	4 4		
Тема 1.2.3. Организация снабжения. Учет движения продуктов	Содержание			ОК 1-ОК 9 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.5
	Источники поступления продуктов. Составление заявки. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	2		
	Практические занятия	4		
	Пр. № 3. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц).	2		

	Пр.№ 4. Составление товарного отчета	2	
	Самостоятельная работа Составление заявки на продукты питания на месяц с учетом 15% запаса для непредвиденных ситуаций (задержка судна по объективным причинам в море.)	4	
Тема 1.2. 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях и судах	Содержание	12	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.5
	Понятие о цене, виды цен. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции.	2	
	Практические занятия	10	
	Пр.№ 5. Определение продажной цены на супы, соусы	2	
	Пр.№ 6. Определение продажной цены на холодные блюда, гарниры	2	
	Пр.№ 7. Определение продажной цены на мучные изделия	2	
	Пр.№ 8. Определение продажной цены на напитки	2	
	Пр.№ 9. Определение продажной цены на горячие вторые блюда	2	
	Самостоятельная работа Решить технологические задачи	4	
Тема 1.2. 5. Порядок проведения инвентаризации. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.	Содержание	4	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1, ПК 1.2, 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	
	Практические занятия	2	
	Пр.№10. Оформление инвентаризационной ведомости	2	
Промежуточная аттестация в форме ДФК		2	
Самостоятельная работа		16	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		48	
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	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.5
Всего		168	
Комплексный экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению дисциплины:

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. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Ю. Воробьева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 14-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 336с.

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 160с.

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
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

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 четырёхнедельное), 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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.

	технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; стремление проявлять качества творческой личности	Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; сформированность нравственного сознания, этического поведения; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; оценивать приобретенный опыт	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть различными способами общения и взаимодействия; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты,	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов

	критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	экзамена
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; расширение опыта деятельности экологической направленности	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.

4.2 Контрольно-оценочные материалы по профессиональному модулю ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессиональному модулю МДК 01.01 Основы товароведения пищевых продуктов в соответствии с ФГОС СПО.

КОС включают в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится согласно учебному плану.

Форма проведения промежуточной аттестации:

Семестр	Форма промежуточной аттестации	Оценочные материалы
3	Другая форма контроля	4.2.1
3	Другая форма контроля	4.2.2

4.2.1 Структура оценочных материалов

Оценочные материалы включают в себя перечень теоретических вопросов и решение практических задач для проведения промежуточной аттестации в другой форме контроля.

Критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания
«отлично»	Обучающийся демонстрирует усвоение всего объема программного материала, не допускает ошибок при воспроизведении знаний, легко отвечает на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает серьезных ошибок при воспроизведении знаний, легко устраняет отдельные неточности в ответе с помощью дополнительных вопросов преподавателя
«удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует освоение основного материала на 70-80 %, но испытывает затруднения при самостоятельном его воспроизведении.
«неудовлетворительно»	У обучающегося имеются определённые представления об изученном материале, но большая часть программного материала им не усвоена.

Перечень теоретических вопросов для подготовки к промежуточной аттестации в форме ДФК:

1. Дайте товароведную характеристику свежих овощей.
2. Охарактеризуйте товароведную характеристику свежих плодов.
3. Расскажите товароведную характеристику живой, охлажденной и мороженой рыбы.
4. Назовите товароведную характеристику соленой, вяленой и сушеной рыбы.
5. Дайте товароведную характеристику копченой рыбы и балычных изделий.
6. Дайте товароведную характеристику рыбных консервов и пресервов.
7. Расскажите товароведную характеристику мясных полуфабрикатов.
8. Дайте товароведную характеристику субпродуктов.
9. Дайте товароведную характеристику мяса птицы.
10. Расскажите товароведную характеристику колбасных изделий и мясокопченостей.
11. Дайте товароведную характеристику молока коровьего, сливок, сухого молока и сухих сливок.
12. Дайте товароведную характеристику кисломолочных продуктов.
13. Опишите товароведную характеристику сыров.
14. Дайте товароведную характеристику яиц и яичных продуктов.
15. Расскажите товароведную характеристику пищевых жиров.
16. Опишите товароведную характеристику круп.

17. Дайте товароведную характеристику муки.
18. Расскажите товароведную характеристику макаронных изделий.
19. Перечислите товароведную характеристику крахмала, сахара, кондитерских изделий.
20. Расскажите товароведную характеристику чая, кофе и кофейных напитков.
21. Назовите товароведную характеристику пряностей и приправ.
22. Дайте товароведную характеристику дрожжей, разрыхлителей, пищевых добавок.
23. Назовите правила составления планового меню на различные периоды времени.
24. Перечислите правила составления заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов.
25. Опишите правила хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарных изделий.
26. Перечислите правила учета движения сырья и продуктов на производстве.

4.2.2 Структура оценочных материалов

Оценочные материалы включают в себя перечень теоретических вопросов и решение практических задач для проведения промежуточной аттестации в форме ДФК по МДК 01.02. Основы калькуляции и учета

Критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания
«отлично»	Обучающийся демонстрирует усвоение всего объема программного материала, не допускает ошибок при воспроизведении знаний, легко отвечает на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает серьезных ошибок при воспроизведении знаний, легко устраняет отдельные неточности в ответе с помощью дополнительных вопросов преподавателя
«удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует освоение основного материала на 70-80 %, но испытывает затруднения при самостоятельном его воспроизведении.
«неудовлетворительно»	У обучающегося имеются определённые представления об изученном материале, но большая часть программного материала им не усвоена.

Перечень теоретических вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Расскажите об материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
2. Расскажите об отчетности материально ответственных лиц
3. Раскройте источники поступления продуктов.
4. Расскажите об сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий его использование
5. Раскройте правила составления заявок на продукты питания
6. Расскажите о правилах приема продуктов и обеспечение их сохранности
7. Расскажите об учете движения продуктов
8. Расскажите об учете реализации и отпуска готовой продукции
9. Раскройте понятие о меню, порядке его составления и утверждения
10. Расскажите о расчете необходимого количества продуктов: меню-раскладка
11. Дайте определение понятие о цене, и ценообразовании
12. Расскажите об калькуляционных карточках, их характеристика
13. Расскажите порядок составления калькуляции на холодные блюда
14. Расскажите порядок составления калькуляции на первые блюда

15. Расскажите порядок составления калькуляции на вторые блюда
16. Расскажите порядок составления калькуляции на соусы
17. Расскажите порядок составления калькуляции на напитки
18. Расскажите порядок составления калькуляции на гарниры
19. Расскажите порядок составления калькуляции на мучные блюда
20. Расскажите об учете поступления сырья на производство и движения продуктов
21. Дайте характеристику об основных средствах
22. Раскройте порядок списания предметов в случае износа, боя, порчи.
23. Раскройте основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря
24. Расскажите об отчетности материально ответственных лиц.
25. Раскройте понятия, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов

Перечень практических работ

1. Решение задач на тему «Замена сырья при приготовлении блюд»
2. Рассчитать необходимое количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц).
3. Составьте меню на различные периоды времени.
4. Составьте технологическую карту на указанное блюдо
5. Определите продажную цену на холодные блюда
6. Определите продажную цену на супы
7. Определите продажную цену на гарниры
8. Определите продажную цену на соусы
9. Определите продажную цену на вторые блюда
10. Определите продажную цену на напитки
11. Составьте товарный отчет
12. Заполните бланк списания предметов материально технического оснащения
13. Оформите инвентаризационную ведомость