

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ

протокол **№ 10**

от «15» мая 2023 г.

Председатель ПЦК ПЦ

_____/С.А. Спецов /

СОГЛАСОВАНО

ФБУ «Администрация

Обь-Иртышводпуть»

Заместитель начальника

отдела государственного

портового контроля

_____/ А.А. Фомин /

«15» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ НСО «НРК»

_____/ П.Г. Чикинёв /

«15» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

для профессии

43.01.04 Повар судовой

Новосибирск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой», относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОВД)	28

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов МДК.01.02 Основы калькуляции и учета

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС), составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015). Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой в очной форме обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой в очной форме обучения – 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования. Квалификация выпускника – «Повар судовой. Камбузник». Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ОВПД): *Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов* и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ПК, ОК).

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов должен:

иметь практический опыт:

- составления планового меню на различные периоды времени(ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- составления заявки на продукты питания;
- контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- закладки продуктов на хранение;
- учёта движения продуктов;

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- составлять заявки на продукты питания;
- заполнять первичные учётные документы;
- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);
- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта;

знать:

- группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;
- требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- особые условия хранения продуктов для морской команды;
- нормы питания;
- особенности питания моряков в различных условиях плавания;
- правила составления заявок на продукты питания;
- понятие о документах учёта, принципы организации учёта, порядок оформления первичных учётных документов;
- понятие о калькуляции;
- понятие о меню, порядке его составления и утверждения;
- основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учётных документов.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных,

духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

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

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

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

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

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

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

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

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

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

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

1.4 Количество отведенных часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего объём образовательной программы – 180 часов, в том числе:

Самостоятельная работа – 54 часа;

Всего учебных занятий - 108 часов , в том числе:

- теоретических занятий - 86 часов;

- практических занятий - 22 часа;

- консультаций – 12 часов;

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 01.01. – 6 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 01.02. – 6 часов

Учебная практика – 18 часов (дифференцированный зачет);

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**, в том числе соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями. Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов программы воспитания (ЛР) по профессии Повар судовой.

Освоение следующих профессиональных и общих компетенций (соответственно ПК, ОК):

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен выполнить предусмотренные требования, предъявляемые к знаниям, умениям и приобретаемому опыту в части формирования профессиональных компетенций:

ВПД 1: ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	Практический опыт: составления планового меню на различные периоды времени(ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
	Умения: составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
	Знания: нормы питания; особенности питания моряков в различных условиях плавания; понятие о меню, порядке его составления и утверждения;
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на	Практический опыт: составления заявки на продукты питания;

продукты питания.	Умения: составлять заявки на продукты питания; рассчитывать необходимое количество продуктов (на день, неделю, месяц); рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
	Знания: правила составления заявок на продукты питания; понятие о калькуляции;
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Практический опыт: контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
	Умения: проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов; контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
	Знания: группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий; ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики; требования к качеству сырья и продуктов;
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.	Практический опыт: закладки продуктов на хранение;
	Умения: выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
	Знания: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; особые условия хранения продуктов для морской команды;
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	Практический опыт: учёта движения продуктов;
	Умения: заполнять первичные учётные документы; проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта;
	Знания: понятие о документах учёта, принципы организации учёта, порядок оформления первичных учётных документов; основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учётных документов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен выполнить предусмотренные требования, предъявляемые к знаниям, умениям в части формирования общих компетенций:

Код ОК	Наименование результата обучения	
	Умения	Знания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Принципы и основы социальной значимости своей будущей профессии
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Способы и особенности организации собственной деятельности; Основные цели и задачи, решаемые при профессиональной деятельности
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Основные критерии оценки собственной деятельности; Способы и виды контроля и коррекции деятельности и результатов; Формы ответственности за результаты деятельности
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Способы поиска необходимой информации; Соответствие оперативной информации эффективной деятельности
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Сущность, назначение и способы использования информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Формы, способы и методы эффективного общения при работе в команде
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Основные понятия воинской обязанности; Сущность использования профессиональных знаний при выполнении воинских обязанностей

Освоение содержания профессионального модуля **ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**, обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,

	осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства
ЛР 14	Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.
ЛР 18	Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства
ЛР 19	Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля П М. 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13,14,18,19	МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов	84	52	2	26	6	
	МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта.	96	56	20	28	12	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						(повторить число)
	Всего:	180	108	22	54	18	

3.2 Тематический план и содержание профессиональному модулю ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1, ПМ. 01 Основы товароведения пищевых продуктов		52		
МДК 01. 01 Основы товароведения пищевых продуктов		84		
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание	4	2	ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13, 14,18,19
	1. Химический состав пищевых продуктов. Органические пищевые вещества (углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты и др.) Характеристика, значение, свойства пищевых веществ.	2		
	2. Характеристика, значение, свойства органических пищевых веществ (вода, минеральные вещества). Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.	2		
Тема 1.2 Качество пищевых продуктов	Содержание	4	2	ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13, 14,18,19
	1. Требования к качеству сырья и продуктов. Стандартизация пищевых продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. Особые условия хранения продуктов для морской команды.	2		
	2. Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования. Естественная убыль пищевых продуктов.	2		
Тема 1.3 Классификация пищевых продуктов	Содержание	44	2	ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13, 14,18,19
	1. Свежие овощи. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Классификация овощей на группы. Характеристика основных видов овощей (клубнеплодов, корнеплодов).	2		
	2. Характеристика капустных, луковых, салатных. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования.	2		

	3. Характеристика пряных, десертных, бобовых овощей. Характеристика тыквенных, томатных овощей. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование их в кулинарии.	2		ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13, 14,18,19
	4. Свежие плоды. Классификация свежих плодов на группы. Характеристика основных видов (семечковые, косточковые). Свежие плоды. Характеристика основных видов (субтропические , тропические плоды, ягоды). Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование их в кулинарии.	2		
	5. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов (квашеные, сушёные, консервированные овощи, плоды и грибы). Быстрозамороженные овощи, плоды.	2	2	
	6. Рыба и рыбные продукты. Строение тела рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Живая, охлаждённая, мороженая рыба. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование их в кулинарии.	2		
	7. Характеристика солёной, вяленой, сушёной, копчёной рыбы. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование их в кулинарии.	2		
	8. Балычные изделия. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование их в кулинарии. Рыбные консервы и презервы. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование их в кулинарии.	2		
	9. Нерыбные пищевые продукты моря. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование их в кулинарии.	2		

10.	Мясо убойных животных. Ткани мяса, химический состав и пищевая ценность мяса. Виды мяса, классификация мяса по упитанности. Характеристика мяса по термическому состоянию. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2	2	ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13, 14,18,19
11.	Мясные субпродукты. Характеристика, кулинарное использование. Характеристика по термическому состоянию. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии	2	2	
12.	Мясо птицы. Характеристика, кулинарное использование. Характеристика по термическому состоянию. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии	2	2	
13.	Характеристика колбасных изделий, мяскопчёностей. Мясные консервы. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2	2	
14.	Молоко коровье. Сливки. Сухие, сгущённые молоко и сливки. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	\	2	
15.	Характеристика кисломолочных продуктов. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2	2	
16.	Сыры. Характеристика твёрдых и мягких сычужных сыров. Сыры. Характеристика кисломолочные, рассольных сыров. Характеристика плавленых сыров. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2	2	
17.	Яйца куриные. Химический состав и пищевая ценность, классификация яиц. Химический состав и пищевая ценность яичных продуктов. Яичные продукты (мороженые яичные продукты, яичный порошок). Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии	2	2 2	

	18.	Пищевые жиры (растительные) Характеристика, виды, производство. Пищевые жиры (животные, комбинированные) Характеристика, виды, производство. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2		
	19.	Зерно и продукты его переработки. Характеристика круп, требования к качеству. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2	2	
	20.	Мука, химический состав, разновидности, характеристика. Характеристика и разновидности макаронных изделий. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2		

	21.	Вкусовые продукты. Характеристика, разновидности чая. Кофе и кофейные напитки, характеристика. Органолептические показатели качества, условия хранения и транспортирования. Использование в кулинарии.	2	2	
	Практическое занятие № 1		2	2	
	Проведение органолептической оценки качества некоторых видов сырья и продуктов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.				
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1, ПМ. 0 1					

Виды деятельности при выполнении самостоятельной работы: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите; - составление рефератов на темы « Значение овощей в питании человека», « Чай», «Кофе»; - составление кроссвордов на тему « Пищевая ценность овощей», «Макаронные изделия», «Крупы».		26		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) - разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. - выполнение муляжей по видам макаронных изделий, круп, чая.				
Учебная практика Виды работ: - проверять органолептическим способом качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;- проводить закладку продуктов на хранение.		6		
Всего МДК.01.01		84		
Раздел 2, ПМ. 01 Основы калькуляции и учёта.		56		
МДК.01.02 Основы калькуляции и учёта.		96		
Тема 2.1 Общие принципы организации учёта.	Содержание	34		
	1. Принципы и формы организации бухгалтерского учёта.	2	2	ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13, 14,18,19
	2. Понятие о документах учёта. Классификация документов.	2	2	
	3. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Понятие о меню (ежедневное, недельное, Двух-или четырёхнедельное), порядке его составления и утверждения.	2	2	
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Решение задач.	2	2	
	5. Решение задач. Нормы питания. Особенности питания моряков в различных условиях плавания.	2	2	
	Практическое занятие № 2	2	2	
	6. Решение задач на проценты отходов, нормы взаимозаменяемости продуктов, расход специй и соли.			
	Практическое занятие № 3	2	2	
	7. Составление планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).			

	Практическое занятие № 4			
	8. Составление технологических карт, работа со сборником рецептур блюд.	4	2	
	9. Составление технологических карт, работа со сборником рецептур блюд.			
	10. Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его назначение.	2	2	
	11. Понятие о калькуляции. Технологические карты: назначение, принцип составления. Расчёт необходимого количества продуктов.	2	2	
	Практическое занятие № 5			
	12. Заполнение калькуляционных карт и расчёт продажной цены блюда.	4	2	
	13. Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц). Расчёт количества сырья по нормативам (рецептурам).	4	2	
	Практическое занятие № 6			
	17. Расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц) по составленному меню. Составление заявок на продукты питания.	4	2	
Тема 2.2 Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий питания	Содержание	12		
	Содержание	2		
	18. Организация бухгалтерского учёта в кладовых предприятий питания.	2	2	
	19. Материальная ответственность, её документальное оформление.	2	2	
	20. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учёта доверенности	2	2	
	21. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2	2	
	22. Товарные потери и порядок их списания. Отчётность материально-ответственных лиц.	2	2	
	23. Порядок проведения инвентаризации продуктов в кладовой и её документальное оформление.	10		
	Содержание	2		
	24. Организация учёта на производстве	2	2	
Тема 2.3 Учёт продуктов на производстве	25. Документальное оформление поступления сырья на производство	2	2	
	26. Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции	2	2	
	27. Порядок списания соли и специй.	2	2	
	28. Основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, техника сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления		2	

	первичных учётных документов.		
Самостоятельная работа при изучении Раздела 2, ПМ. 01			
Виды деятельности при выполнении самостоятельной работы: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - подготовка к лабораторным практическим работам; - составление рефератов на темы «Виды меню», «Нормы питания различных групп населения».		28	
Примерная тематика самостоятельной работы. - ознакомиться с нормативно-правовыми документами по разделу «Общие принципы организации учёта»; - составление отчётов по практическим работам.			
Учебная практика Виды работ: - составление планового меню на различные периоды времени; - контролировать качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов; - составление заявки на продукты питания.		12	ПК. 1.1 - 1.5 ОК. 1-7 ЛР 3,4,7,8,9,10, 11,13, 14,18,19
Всего объём образовательной программы, в том числе:		180	
Самостоятельная		54	
Всего учебных занятий, в том числе:		108	
- теоретических занятий		86	
- практических занятий		22	
- консультаций		12	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 01.01.		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 01.02.		6	
Учебная практика (дифференцированный зачет);		18	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета - «Товароведение пищевых продуктов».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Товароведение пищевых продуктов» предполагает:

- столы учащихся с учетом возрастных особенностей;
- стол преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- доска учебная;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи).

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- компьютер с учебными программами.

Учебно-методическое обеспечение:

- учебно-наглядные пособия (натуральные образцы, таблицы)
- видеофильмы;
- видеоролики по темам программы;
- тексты нормативно-правовых документов;
- учебно-наглядных пособия – таблицы, схемы, учебные образцы.

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие мастерской «Камбуз», лаборатории «Оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений».

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;

- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. Проведение учебной практики осуществляется: в мастерской, лаборатории и на объектах по направлению деятельности в том числе на учебно-производственном судне Колледжа. Учебная практика проводится рассредоточено. Итогом учебной практики является освоение соответствующих профессиональных компетенций и прохождение испытаний в форме дифференцированного зачета, обеспеченного заданиями практикоориентированного характера.

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническая база объектов прохождения практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, в том числе в соответствии с требованиями подведомственных организаций и предприятий.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по оценке качества сырья, по технологии приготовления, оформления, отпуска и оценке качества кулинарной продукции. Практические занятия проводятся в учебном кабинете и в мастерской. Форма организации учащихся на практических занятиях, групповая (бригадами по 2-5 человек).

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, в т.ч. рекомендованные ФУМО (если имеются), для использования в образовательном процессе по профессии 43.01.04 Повар судовой

4.2.1 Основные печатные издания

1. Матюхина З.П., . «Товароведение пищевых продуктов» М.: Издательский центр «Академия» 2018 г.;
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф.образования. М.: Издательский центр «Академия» 2019г.;
3. Лукьянова Н.Г. , Степурко А.П. Рецептурный справочник судового повара, 2019 г.

4.2.2 Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.

№ 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

4.2.3 Дополнительные источники

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания АСК 2019 г.
2. Отечественные журналы (выписка 2021 – 2022 г.г.)

- «Общественное питание»;
- «Приятного аппетита»;
- «Скатерть самобранка».

4.3 Организация образовательного процесса

4.3.1 Требования к условиям проведения учебных занятий

Освоение программы профессионального модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и других профессиональных модулей. Программа профессионального модуля складывается из теоретического обучения, практических занятий и практик, на которых проходит практическое закрепление полученных знаний. Также для организации образовательного процесса необходимым условием будет являться наличие материально-технического оснащения указанного в п. 4.1.

Производственная практика осуществляется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов - на судах введенных в эксплуатацию.

Качественному освоению профессионального модуля **ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**, способствует предварительное изучение учебных дисциплин:

- ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии»;
- ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания.

Основой для проектирования содержания, тем и разделов являются:

- МДК 01.01 Основы товароведения пищевых продуктов;
- МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта.

При реализации компетентностного подхода в ходе образовательного процесса предусмотрено использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих профессиональных компетенций обучающихся.

Для качественного освоения модуля предусмотрено проведение консультаций как групповых, так и индивидуальных.

Профессиональный модуль с целью обеспечения доступности образования, повышения его качества при необходимости может быть реализован с применением технологий дистанционного, электронного и смешанного обучения.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются для:

- организации самостоятельной работы обучающихся (предоставление

материалов в электронной форме для самоподготовки; обеспечение подготовки к практическим и лабораторным занятиям, организация возможности самотестирования и др.);

- проведения консультаций с использованием различных средств онлайн-взаимодействия (например, вебинаров, форумов, чатов) в электронно-информационной образовательной среде колледжа для организации онлайн-обучения;
- организации текущего и промежуточного контроля обучающихся и др.

Смешанное обучение реализуется посредством:

- организации сочетания аудиторной работы с работой в электронно-информационной образовательной среде колледжа для организации онлайн-обучения;
- регулярного взаимодействия преподавателя с обучающимися с использованием технологий электронного и дистанционного обучения;
- организации групповой учебной деятельности обучающихся в электронно-информационной образовательной среде колледжа для организации онлайн-обучения.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий в том числе и при дистанционном или смешанном обучении:

- разбор конкретных производственных ситуаций;
- групповые дискуссии в сочетании с внеаудиторной работой;
- моделирование и решение нестандартных производственных задач;
- работа на тренажере при решении производственных задач;
- ознакомление с судовой техникой на судах ВВТ.

4.3.2 Требования к условиям организации практической подготовки в форме практики

При реализации профессионального модуля **ПМ.01. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**, предусматривается проведение учебной практики.

Учебная практика проводится рассредоточено на учебно-производственном судне, приписанном к Новосибирскому речному колледжу, в столовой Колледжа. Учебная практика проводится по параллельно теоретическим занятиям по темам и разделам междисциплинарных курсов.

Учебная практика проводится на первом курсе во втором семестре после изучения раздела МДК.01.01. Основы товароведения пищевых продуктов, МДК.01.02 Основы калькуляции и учёта. Учебная практика проходит под руководством мастеров производственного обучения, осуществляющих преподавание профессионального модуля

Производственная практика учебным планом не предусмотрена.

Проведение учебной практики осуществляется: в мастерской, лаборатории и на объектах по направлению деятельности в том числе на учебно-производственном судне Колледжа. Учебная практика проводится рассредоточено. Итогом учебной практики является освоение соответствующих профессиональных компетенций и прохождение испытаний в форме дифференцированного зачета, обеспеченного заданиями практикоориентированного характера.

Проведение производственной практики предполагает наличие рабочих мест на предприятиях и в организациях реального сектора экономики в том числе на судах внутреннего водного транспорта, по направлению деятельности обучающихся в рамках профессиональных модулей по профессии 43.01.04 Повар судовой.

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническая база объектов прохождения практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, в том числе в соответствии с требованиями подведомственных организаций и предприятий.

Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, личностных результатов, умений, навыков и приобретаемого практического опыта.

Определенный объем времени используется для расширения, обновления и углубления содержания рабочей программы, учитывая требования и пожелания работодателя, основанные на развитии инновационных технологий и особенностей специфики работы. При использовании объема времени и распределении часов теоретического и практического обучения особое внимание обращено на темы, направленные на конструктивные особенности судовой техники и выполнение работ, связанных с обеспечением безопасности на судне и обслуживания, эксплуатации судовой техники. При распределении объемов времени учитывается региональный фактор и географические особенности распределения студентов на объекты практики и выпускников на рабочие места.

В образовательном процессе, при реализации компетентностного подхода предусматривается использование образовательных технологий с применением электронных образовательных ресурсов и нетрадиционных форм обучения для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в т.ч. отработка навыков, работа с обучающими тестами и т.д.

Текущий контроль осуществляется в форме устных и письменных опросов, периодического тестирования, дифференцированных оцениваний по результатам выполнения практических работ, а так-же по завершению тем рабочей программы.

4.3.3 Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные. Консультативная работа проводится как очно, так и в дистанционном формате. В помощь обучающимся применяется электронная образовательная база Колледжа.

4.3.4 Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, укомплектованному печатными и/или электронными учебными изданиями.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Доступ к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, возможен с любого компьютера, подключённого к сети Интернет. Для доступа к указанным ресурсам на территории колледжа обучающиеся могут бесплатно воспользоваться компьютерами, установленными в библиотеке или компьютерными классами (во внеучебное время).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной во ФГОС СПО, не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

преподавательскую деятельность осуществляют - дипломированные специалисты – преподаватели общепрофессионального и профессионального циклов: основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии в пищевом производстве; физиология и гигиены питания с основами товароведения продовольственных товаров; техническое оснащение и организация рабочего места; экономические и правовые основы производственной деятельности; безопасность жизнедеятельности; организации службы на судне.

Мастера производственного обучения, работающие с учебными группами имеют наличие: 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

Контроль и оценка результатов освоения учебной программы профессионального модуля, осуществляется преподавателем (комиссией) в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования и иных форм контроля, а также выполнения студентами индивидуальных заданий в том числе. Промежуточный контроль в форме экзамена по МДК, дифференцированного зачета по производственной практике. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся выполнение требований, предусмотренных ФГОС по указанной профессии в части опыта, умений, знаний, личностных качеств, общих компетенции.

Сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Демонстрация навыков составления меню на различные периоды времени. 2. Определение норм питания для различных групп населения. 3. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов. 	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по учебной и по каждому разделу профессионального модуля.
ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Демонстрация правил составления заявок на продукты питания. 2. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов. 	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение качества продуктов органолептическим способом 2. Соблюдение правил хранения согласно санитарным нормам. 	Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)

ПК. 1.4. Осуществлять хранение продуктов.	1. Соблюдение правил закладки продуктов на хранение.	Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)
ПК. 1.5. Вести учёт движения продуктов.	1. Демонстрация правил учёта движения продуктов. 2. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов.	Комплексный экзамен по модулю. Наблюдение (на практике, на практическом занятии)

Сформированность общих компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Выполнение творческих работ о роли блюд из овощей и грибов в организации здорового питания Участие в олимпиадах профессионального мастерства	Оценка творческих работ, олимпиадных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Планирование собственной деятельности Разработка технологических карт, собственной рецептуры	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Выполнение заданий повышенной сложности, разрешение нестандартных рабочих ситуаций Само- и взаимооценка результатов деятельности	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использование новых продуктов, технологий, оборудования. Поиск профессионально значимой информации из различных источников	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование Интернет-ресурсов для получения информации о новых продуктах, технологиях, оборудовании. Современное оформление меню	Оценка творческих работ и мультимедийных презентаций
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством, клиентами Взаимозаменяемость и взаимопомощь в производственном процессе	Оценка на практических и лабораторных занятиях

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Приготовление простых блюд в полевых условиях	Оценка на практических и лабораторных занятиях
--	---	--

При освоении профессионального модуля проверяются и личностные качества обучающихся:

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные (РПВ по профессии):	
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания

<p>ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
<p>ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
<p>ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в конкурсной деятельности;
<p>ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в профориентационной работе - участие в проектной, исследовательской деятельности