

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

Е.В. Карпичев

«31» января 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

По специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Гатчина 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Вагина Татьяна Алексеевна, преподаватель в/к

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 12 от 26.12.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	3
2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины.....	4
3. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
4. Условия реализации учебной дисциплины.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины 82 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 70 часов;
самостоятельная работа – 6 часов.

Срок реализации рабочей программы:

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2023 г.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, знаниями и умениями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасности обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

02	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к будущей профессии; - проявлять высокопрофессиональную трудовую активность. 	<ul style="list-style-type: none"> - как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов
ЛР 4	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; - общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - принимать участие в волонтерских движениях. — добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; 	<ul style="list-style-type: none"> - этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан
ЛР 6	<ul style="list-style-type: none"> - конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; - проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; 	<ul style="list-style-type: none"> - этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах - проявлять высокопрофессиональную трудовую активность - общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ
3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки*	70
в т.ч.:	
лекции*	48
лабораторные занятия*	-
практические занятия*	16
Консультация	6
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре, другая форма контроля в 3 семестре	6

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала и формы организации учебной деятельности студентов*	Объем акад.ч/в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций**
1	2	3	4
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		-	
Тема 1.1. Квалификация продовольственных товаров	Содержание	2	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	1	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание	2	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	

	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	1	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	2	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	1	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание	2	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	1	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	

	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	1	
Промежуточная аттестация - другая форма контроля 3 семестр		-	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		38	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.	1	
	2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков		
	3. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	
	4. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	5. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	
	6. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	7. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуса продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		1	

	Практическое занятие Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание	6	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	1	
	Практическое занятие Определение наличия запасов на складе.	1	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание	6	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1	

	Практическое занятие Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	1	
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание	6	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	1	
	Практическое занятие Оформление заказа на сырье и продукты со склада	1	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание	6	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1.
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов 3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	

	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения Практическое занятие Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи Практическое занятие Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
-	Самостоятельная работа	6	-
-	Консультации	6	-
-	Промежуточная аттестация – в форме экзамена	6	-
-	Всего	82	-

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет (Аудитория № 6) оснащенный в соответствии с п. 6.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кабинет организации хранения и контроля качества сырья (Аудитория № 6)

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, стол для инвалидов-колясочников (СИ-1), аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, учебно-наглядные пособия по темам, ПК, проектор, экран, программное обеспечение:

Windows 10 Professional;
Microsoft Office 2016;
Антивирус Kaspersky Endpoint Security;
Браузер Google Chrome
7-Zip;
Mozilla Thunderbird;
Foxit Reader;
K-Lite Codec PackFull

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/book/949524>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>
3. Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: <https://book.ru/book/952911>

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.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
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].

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.
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:
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
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
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

1. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167>
2. Управление запасами: многофакторная оптимизация процесса поставок : учебник для среднего профессионального образования / Г. Л. Бродецкий, В. Д. Герами, А. В. Колик, И. Г. Шидловский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10776-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/541745>
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4. 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].
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (вкл. ПЗ)
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения. - соответствие требованиям инструкций, регламентов. - рациональность действий 	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения; - заданий экзамена по рабочей программе

<p>демонстрировать интерес к будущей профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять высоко профессиональную трудовую активность; - конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; - проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде 		
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасности обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения; - заданий экзамена по рабочей программе

<p>профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах 		
--	--	--