

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования Ленинградской области  
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации  
Е.В. Карпичев  
«26» декабря 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, 2024г.

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: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный  
университет»

Разработчики: Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин  
высшей категории

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 12  
от 24 декабря 2024г.

## 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.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	13

## **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 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 60 час;

### **Срок реализации рабочей программы:**

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2025 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	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- 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	- 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)	- 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.
ОК. 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ЛР 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать интерес к будущей профессии;</li> <li>- проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> </ul>
ЛР 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;</li> <li>- общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> <li>- принимать участие в волонтерских движениях. – добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</li> </ul>
ЛР 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде;</li> <li>- проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</li> <li>- правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> </ul>
ЛР 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, предметных неделях;</li> <li>- взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять высокопрофессиональную трудовую активность</li> <li>- общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> </ul>

### **3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

#### **3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	82
<b>в т.ч. в форме практической подготовки*</b>	27
в т.ч.:	
лекции*	27
лабораторные занятия*	-
практические занятия*	27
самостоятельная работа	16
Консультация	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	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
<b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>		<b>10/15/8</b>	
Тема 1.1. Квалификация продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	<b>3/1</b>	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.	1	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание</b>	<b>5/3</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>3</b>	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества свежих овощей., плодов, грибов и продуктов их переработки	3	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	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	
	Самостоятельная работа	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>3</b>	



	Практическое занятие Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	3	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	1	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	1	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>3</b>	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	3	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание</b>	<b>5/4</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	4	

	Самостоятельная работа	1	
Промежуточная аттестация - другая форма контроля		1	
<b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		<b>17/12/8</b>	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<b>Содержание</b>	<b>7\2</b>	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. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	
	3.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.	1	
	4.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	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	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	<b>Содержание</b>	<b>7\2</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1	
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации	2	
	3.Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	1	

	Практическое занятие Определение наличия запасов на складе.	1	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	<b>5/2</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1.Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	1	
	2.Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	
	3.Методы контроля качества продуктов при хранении	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	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	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада.	1	
	2.Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	1	
	Практическое занятие Оформление заказа на сырье и продукты со склада	1	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК.02 ОК.03 ПК.1.1
	1.Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	1	

предприятиях питания	2.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Практическое занятие Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1	
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	1	
	Самостоятельная работа	1	
	<b>Промежуточная аттестация – в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего</b>	<b>82</b>	

## **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 №52) оснащенный в соответствии с п. 6.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Оснащение: Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

### **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. 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. Рагель, С.И..
3. Технология приготовления пищи : Учебное пособие / С.И. Рагель — Минск : РИПО, 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — URL: <https://book.ru/book/955114>
4. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>

5. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

#### **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.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.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. 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].
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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. 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><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки, самооценки выполнения.</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов.</li> <li>- рациональность действий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- заданий экзамена по рабочей программе;</li> </ul>

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



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