

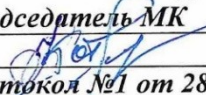

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
Наименование документа Рабочая программа ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	<i>Редакция № 1 Изменени е № 0</i>	Лист 1 из 28	
		Экз. №	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программой (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Автор-разработчик: Насретдинова Наталья Владимировна преподаватель высшей категории

Рецензенты: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной

		документации на различные группы продуктов.
--	--	---

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>ОК</i>	<i>Формулировка компетенции</i>	<i>Код</i>	<i>Знания, умения</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать	Умения:	

	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;
		<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории

	сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		профессионального развития и самообразования.
		Уо 03.04	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		Уо 03.05	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.
		Уо 03.06	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		Уо 03.07	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		Уо 03.08	Презентовать бизнес-идею.
		Уо 03.09	Определять источники финансирования.
		Знания:	
		Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		Зо 03.04	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		Зо 03.05	Правила разработки бизнес-планов.
		Зо 03.06	Порядок выстраивания презентации.
		Зо 03.07	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности

			личности;
		Зо 04.02	Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:	
		Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии.
		Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания:	
		Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:	
		Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:	
		Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

		<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		<i>Зо 07.04</i>	Принципы бережливого производства.
		<i>Зо 07.05</i>	Основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

		3o 09.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		3o 09.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		3o 09.04	Особенности произношения
		3o 09.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.3.	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
ЦОЭВ	Эстетическое воспитание
ЦОЭВ.3.	Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
ЦОЭВ. 4	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующей его приобретению другими людьми
ЦОФВ	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦОФВ. 2	Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде
ЦОФВ.3.	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
ЦОПТВ	Профессионально- трудовое воспитание
ЦОПТВ. 2	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОЭВ	Экологическое воспитание
ЦОЭВ.3.	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦОДНВ	Духовно- нравственное воспитание
ЦОДНВ.5	Обладающий сформированными представлениями о ценности и

	значении в отечественной и мировой культуре языков литературы народов России
ЦОПТВ	Профессионально- трудовое воспитание
ЦОПТВ. 5	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП. 3	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96

Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	32
практические занятия	24
Консультации	4
Промежуточная аттестация экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	19	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	ОК 1-7, 9, 10 ЦОПТВ.1-6
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	17	ОК 1-7, 9, 10,
Тема 1.1	Содержание учебного материала	3	ПК 1.1, 2.1, 3.1,
Классификация продовольственных товаров	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	1	4.1, 5.1, 6.3 ЦОФВ.1.
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Дискуссия на понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. на тему: «Качество и безопасность продовольственных товаров»	1	
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10,
Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных занятий	4	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки Защита исследовательской работы на предмет выражения на практике установки на здоровый образ жизни (здоровое питание, по теме: «Качество продуктов и сырья- залог здорового питания».	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1,
	2. Органолептическая оценка качества свежих грибов и продуктов их переработки	2	4.1, 5.1, 6.3 ЦОФВ.3.
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10,
Товароведная	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1,

характеристика зерновых товаров	продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных занятий	4	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10,
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	1	
	Тематика лабораторных занятий	4	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Органолептическая оценка качества молока.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Органолептическая оценка качества молочных продуктов	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10,
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	
	Тематика лабораторных занятий	4	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Органолептическая оценка качества рыбы.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Обмен мнениями на понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей по результатам интеллектуальной игры по теме: «Виды рыбы опасные для здоровья человека»		ЦОПТВ.1-6 ЦОФВ.1
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10,
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	1	
	Тематика лабораторных занятий	4	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Органолептическая оценка качества мяса.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1,
	2. Органолептическая оценка качества мясных продуктов.	2	4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10,

Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	Тематика лабораторных занятий	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов.	2	
	2. Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 <i>ЦОПВ. 3</i>
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров <i>Дискуссия по вопросу ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздника по теме: «Ассортимент, характеристика национальных кондитерских изделий»</i>	1	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	1	
	Тематика лабораторных занятий	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских товаров.	2	
	2. Органолептическая оценка качества сахаристых кондитерских товаров .	2	
	3. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров	4	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	19	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦОПТВ.1-6 <i>ЦОПВ.3</i>
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. <i>Обмен мнениями по результатам защиты исследовательских работ на осознания ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам по теме: «Влияние логистического подхода к организации снабжения сырьём на ПОП»</i>	1	
	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы	1	

	(накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро оборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-7, 9, 10
	1. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	
	2. Подбор технического оснащения складских помещений	1	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1	
	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	1	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	1	
	***Организация товародвижения доставки продуктов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	
	2. Определение наличия запасов на складе.	1	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 <i>ЦОЭВ.3</i>
	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. Обсуждение групповой проектной работы осознания значения разумного,	1	

	бережливого производства, ресурсосбережения в профессиональной сфере по теме: «Виды потерь на ПОП»			
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		1	
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		1	
	Тематика практических занятий		4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		1	
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		2	
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		1	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада.		1	
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство			
	3. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		1	
	Тематика практических занятий и лабораторных		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 <i>ЦОПТВ.2</i>
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		2	
	Обмен мнениями на участие в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности на базах производственной практики по теме: «Виды нормативно- технологической документации на ПОП»			
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада, с учетом наличия запасов на складе и расходом продуктов согласно меню.		2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.		1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			

на предприятиях питания	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве 4. правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	1	
	5. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе 6. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 <i>ЦОПВ. 3</i>
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения Обмен мнениями по итогам командной защиты разработанных рецептов блюд региональной кухни на предмет проявления деятельного ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	2	
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	4. Оформление документации на процедуру инвентаризации запасов продуктов на складе	2	
Консультация	Основные группы продовольственных товаров. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	4	
Промежуточная аттестация	Экзамен		
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения.

2. **Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3. Лаборатория:

4. **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5. Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
 - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. Для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. Для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. Для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с
7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб, и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
- Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.
10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.
13. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.
14. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.
15. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — Москва: Академия, 2019. — 304 с.
16. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.
17. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.
18. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.
19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
<p>Умения:</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ЦОПВ.3</p> <p>Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам</p>	<p>Дискуссия по теме: «Ассортимент, характеристика национальных кондитерских изделий»</p>	<p>Экспертная оценка утверждений и доводов по вопросу ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям</p>
	<p>Обмен мнениями по результатам защиты исследовательских работ по теме: «Влияние логистического подхода к организации снабжения сырьём на ПОП»</p>	<p>Экспертная оценка обмена мнений на осознание ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям</p>
	<p>Обмен мнениями по итогам командной защиты разработанных рецептов блюд региональной кухни</p>	<p>Экспертная оценка ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их</p>

		традициям, праздникам.
ЦОЭВ.3 Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве	Обсуждение групповой проектной работы по теме: «Виды потерь на ПОП»	Экспертная оценка ценности разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве
ЦОФВ.1 Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.	Дискуссия на тему: «Значение личных усилий в укреплении своего здоровья и других людей»	Экспертная оценка понимания ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
	Защита исследовательских работ по теме «Качество продуктов и сырья- залог здорового питания».	Экспертная оценка выражения установки на здоровый образ жизни, здоровое питание
	Интеллектуальная игра по теме: «Влияние качества рыбы на здоровый образ жизни»	Экспертная оценка установку на здоровый образ жизни. Здоровое питание.
ЦОПТВ.2 Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.	Дискуссия на тему: «Виды нормативно-технологической документации на ПОП»	Экспертная оценка участия в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности

**План
внеурочных мероприятий по формированию инвариантных целевых
ориентиров программы воспитания.**

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельност и	Дата проведения Группа обучающихс я	Средства динамика достижения целевых ориентиров
1	ЦОПВ.3 Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	«Региональны е блюда Ульяновской области»	Обсуждение результатов викторины		Экспертная оценка суждений о ценностном отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
2	ЦОПВ.3 Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	«Национальн ые блюда и традиции народов Поволжья»	Обмен мнениями по результатам защиты мини- проектов по теме: «Националь ные блюда, традиции народов Поволжья»		Экспертная оценка суждений о ценностном отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
3	ЦОЭВ.3 Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в	«Культура – это искусство»	Групповое обсуждение выставки плакатов, картин, рисунков, постеров представляю щий культуру народа через традиционну ю посуду		Экспертная оценка эмоциональног о воздействия искусства, на душевное состояние и поведение людей при выборе посуды для сервировки и порционирован

	искусстве				ия блюд
4	ЦОДНВ.5 Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков литературы народов России	«Поэзия блюд»	Литературный вечер по теме: «Блюда в рассказах, стихах поэтов и писателей»		Экспертная оценка восприятия обучающихся через поиск и анализ отечественной, мировой культуры и литературы Российских писателей
5	ЦОПТВ.5 Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	Сфера профессиональной деятельности	Защита отчетов по экскурсии в ресторан русской национальной кухни		Экспертная оценка Ориентированности на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
6	ЦОЭВ.4 Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующей его приобретению другими людьми	«Переработка пищевых отходов»	Конкурс проектов по рациональному использованию сырья при приготовлении блюд»		Экспертное оценивание осознания значения ресурсосберегающей деятельности, в в рамках выбранной специальности
7	ЦОФВ.3 Выражающий на практике установку на здоровый образ	«Полезные напитки»	Батл между студентами по приготовлен		Экспертная оценка выражения на практике

	жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режима занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию		ию полезных, витаминосодержащих напитков для поднятия иммунитета организма»		установки на здоровый образ жизни, здоровое питание, стремление к физическому совершенствованию.
8	ЦОЦНП.3 Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	«Кулинария – это искусство или ремесло?»	Выступление на мероприятии и Круглый стол		Экспертная оценка важности определения достоверности информации, в сфере профессиональной деятельности