

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ»

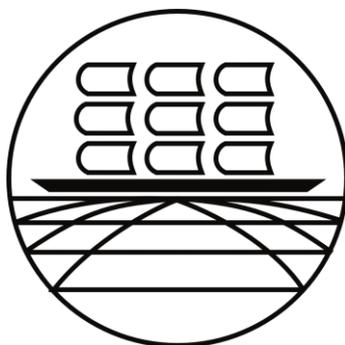
УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

  
(подпись)

И.В. Артеменко

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

## Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство  
Председатель МК  
Обносов В.А.

## Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол № от «29» мая 2019 г

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель I категории, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК преподавателей дисциплин специальностей отделения промышленного рыболовства

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ф.

## 1. Пояснительная записка

**1.1. Рабочая программа учебной дисциплины** Организация хранения и контроль запасов сырья в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 года.

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины** - усвоение теоретических знаний в области основ по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии; формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

### 1.3. Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- У1 - определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**знать:**

- З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З2 - общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З3 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- З4 - методы контроля качества продуктов при хранении;
- З5 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- З6 - виды снабжения;
- З7 - виды складских помещений и требования к ним;
- З8 - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- З9 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- З10 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- З11 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- З12 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- З13 - правила оценки состояния запасов на производстве;

314 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

315 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

316 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Процесс изучения дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья, направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Компетенции, формируемые дисциплиной Организация хранения и контроль запасов сырья в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1- У5. 31 – 316.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У4. 31 – 316.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У4 34,39,312
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У5. 31, 32, 37.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У4. 34,39,310, 311
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У3 35, 312
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3 35, 312
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У3,У5 31-316
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У4 , У5. 31 – 316.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление	У1 – У5.

	канапе, легких и сложных холодных закусок	31- 34 , 38– 316.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1 – У5. 31- 316.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У3, У4. 35, 38, 39, 312–315
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У2 – У5. 35,312
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У2 – У4. 312, 313
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У5. 315.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения	
	очная	заочная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>	-
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>	-
в том числе:		
теоретические занятия (лекции, уроки)	28	-
лабораторные занятия	-	
практические занятия	20	-
курсовая работа (проект)	-	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>18</b>	-
<b>Консультации</b>	<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Форма промежуточной аттестации	
	Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	
			Всего	в том числе			Всего	в том числе индивидуальный проект		
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия				курсовая работа (проект)
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	<b>Раздел 1. Общие требования к качеству сырья и продуктов</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	<b>4</b>	-	-
	Тема 1.1 Особенности хранения пищевых продуктов. Режимы и условия хранения	8	4	2	2	-	-	4	-	-
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	<b>Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	-	<b>2</b>
	Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	14	10	8	2	-	-	2	-	2
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4,	<b>Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			<b>4</b>		<b>2</b>
	Тема 3.1 Организация складского хозяйства	12	8	4	4			2		2

5.1-5.2, 6.1 – 6.5	Тема 3.2 Организация тарного хозяйства	10	8	4	4	-	-	2	-	-
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1 – 6.5	<b>Раздел 4. Учет товарных запасов на предприятии.</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	-	-	<b>8</b>	-	<b>2</b>
	Тема 4.1 Методы хранения продовольственных товаров	8	6	4	2	-	-	2	-	-
	Тема 4.2 Контроль наличия запасов продуктов	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 4.3 Товарные потери	8	4	2	2	-	-	2	-	2
	Тема 4.4 Контроль расходов продуктов на производстве	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Форма текущего контроля Дифференцированный зачет	2			2					
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	-	-	<b>18</b>	-	<b>6</b>

2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья по очной форме обучения

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		очная	очно-заочная	заочная	
1	2	3			4
<b>Раздел 1. Общие требования к качеству сырья и продуктов.</b>		<b>8</b>			
Тема 1.1 Особенности хранения пищевых продуктов. Режимы и условия хранения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>			
	Хранение пищевых продуктов, срок годности. Условия и режимы хранения.	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			
	Определение группы товаров относительно классификации по срокам годности и режимам хранения				1
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>4</b>			3
<b>Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания</b>		<b>14</b>			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>			
	Снабжение предприятий общественного питания. Виды снабжения. Задачи снабжения в условиях рынка. Источники снабжения и поставщики продуктов.	2			2
	Современные требования к организации снабжения. Выбор поставщика. Формы и способы товародвижения	2			2
	Требования, предъявляемые к транспорту в товародвижении. Организация приемки продовольственных товаров. Товарные запасы.	2			2
	Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками.	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			
	Решение ситуаций по определению и выбору поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию. Освоение навыков составления документации по товарообороту Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением	2			2

	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
	<b>Консультация:</b>	<b>2</b>			
	Решение ситуационных задач	2			
<b>Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания</b>		<b>22</b>			
Тема 3.1 Организация складского хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>			
	Назначение и компоновка складских помещений. Состав и оснащение складских помещений. Требования к складским помещениям	2			2
	Организация хранения продуктов. Режимы и способы хранения. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			
	Проработка порядка отпуска продуктов и сырья на производство	2			2
	Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			
	<b>Консультация:</b>	<b>2</b>			
	Работа с документами по потерям	2			
Тема 3.2 Организация тарного хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>			
	Назначение и классификация тары. Требования к таре. Характеристика отдельных видов тары.	2			2
	Организация тарооборота. Маркировка тары. Меры по сокращению расходов по таре.	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			
	Работа по определению вида тары согласно классификации	2			2
	Занятие в форме семинара по теме «Маркировка тары»	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			3
<b>Раздел 4. Учет товарных запасов на предприятии.</b>		<b>26</b>			
Тема 4.1 Методы хранения продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>			
	Характеристика и назначение методов хранения	2			2
	Характеристика отдельных групп методов хранения	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Проработка классификаций методов хранения относительно регулирования показателей климатического режима, способов размещения, видов тары и способов ухода за товарами	2			

	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
Тема 4.2 Контроль наличия запасов продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>			
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			<b>2</b>
	Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
Тема 4.3 Товарные потери	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>			
	Виды и характеристика товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			<b>2</b>
	Работа с документами по нормируемым и ненормируемым потерям, составление товарного отчета	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
	<b>Консультация:</b>	<b>2</b>			
	Виды товарных потерь	2			
Тема 4.4 Контроль расходов продуктов на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>			
	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд.	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			<b>3</b>
Форма текущего контроля Дифференцированный зачет		<b>2</b>			
<b>Всего:</b>		<b>72</b>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.

## 2.5 Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

### *Основная литература*

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. Образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
5. Круглякова, Г. В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. Учебник / Г.В. Круглякова, Г.Н. Кругляков. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 496 с.
6. Кутняхова, Л.В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров: учебное пособие. / Л. В. Кутняхова. — Минск: Выш. шк., 2007. — 141 с.
7. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс,2006. — 352 с.

### *Дополнительная:*

1. Контроль мясных полуфабрикатов и вареных колбасных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности**" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 727 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
2. Контроль пива [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности**" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ;

сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 851 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

3. Контроль соленой, сушеной и копченой рыбы [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение** и экспертиза **товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 383 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

4. Контроль хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение** и экспертиза **товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 521 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

#### Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.Ф. Марцинкевич и др. ; ред. В.Е. Сыцко. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2015. - 264 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 237-239. - ISBN 978-985-503-469-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463655> Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Орловская Т.В. Анализ пищевого растительного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Орловская, И.А. Беляева, Т.В. Ка-лашнова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 141 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62921.html>
3. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
4. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

## 2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционная аудитория г. Мурманск, МГТУ, корпус Л, ул. Кирова, д. 1, каб. 401	Мультимедийный проектор Toshiba TLP-X 200 – 1 шт., ноутбук ASUS 80L - 1 шт.; проекционный экран Screen Media Apollo-T 180*180 - 1 шт. доска аудиторная – 1 шт. Учебная мебель: учебные столы - 15 шт.; стулья - 30 шт.; стол учителя - 1 шт.; стул учителя - 1 шт.

## 2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1- У5. 31 – 316.	-проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У1-У4. 31 – 316.	- способность осознать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - использовать нормативно-правовую документацию по профессии, ГОС по профессии, учитывать нормы и правила техники безопасности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
<b>ОК 3.</b> Решать пробле-	У4	- способность адаптиро-	Наблюдение и оценка

мы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	34,39,312	ваться к новым ситуациям; - способность к творчеству	деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У5. 31, 32, 37.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У4. 34,39,310, 311	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Защита докладов и рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по организации хранения сырья, полуфабрикатов.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У3 35, 312	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	У3 35, 312	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией работы с программами выполнения заданий. Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У3,У5 31-316	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических занятиях
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в про-	У4 , У5. 31 – 316.	Анализ инноваций в области организации хранения и контроля запасов сырья	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практические

<p>фессиональной деятельности.</p>			<p>ских занятиях</p>
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

		Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов	
<b>ПК 1.3</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хране-</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.

		<p>ния пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья,</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

		<p>продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p><b>ПК 3.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

		<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p><b>ПК 3.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

<p><b>ПК 3.4</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.1</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

		управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов	
<b>ПК 4.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.
<b>ПК 4.3</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и</p>	Текущий контроль в форме защиты: - практических занятий; - дифференцированного зачета.

		<p>документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p><b>ПК 4.4</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>

		<p>хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	
<p><b>ПК 5.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.</p>	<p>Определять наличие необходимых запасов и расход продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.</p> <p>Знать регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 6.1</b> Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>У1 – У5. 31- 316.</p>	<p>Демонстрировать умения планирования деятельности</p> <p>Правильность выборки и группировки данных оперативного учета и отчетности для расчета основных показателей деятельности подразделения организации</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<p><b>ПК 6.2</b></p>	<p>У3, У4.</p>	<p>Полнота сбора информа-</p>	<p>Текущий контроль в</p>

Планировать выполнение работ исполнителями	35, 38, 39, 312–315	<p>ции о внешней и внутренней среде организации необходимой для составления плана работы подразделения организации;</p> <p>Обработка и анализ полученной информации для составления плана работ.</p>	<p>форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<b>ПК 6.3</b> Организовывать работу трудового коллектива.	У2 – У5. 35,312	<p>Аргументированность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями.</p> <p>Инструктирование подчиненных.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<b>ПК 6.4</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У2 – У4. 312, 313	<p>Контролировать выполнения должностных обязанностей подчиненными;</p> <p>Оценивать выполнения работ.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>
<b>ПК 6.5</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У5. 315.	<p>Соблюдение порядка заполнения учетно-отчетной документации с учетом нормативных требований.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических занятий;</li> <li>- дифференцированного зачета.</li> </ul>