

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

0П.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания


р. п. Павловка 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234)

РАССМОТРЕНА
ЦМК ОПД и ПМ
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)
Председатель  А.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

 И.В. Колесникова

« 24 » 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (ОП.03.) основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- 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 расходов и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

- 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 расходы продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве;
- методы контроля возможности хищений запасов на производстве.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 54 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов; самостоятельной работы студента 18 часов.

1.5.

ОК 1 о Понимать значимость многообразия сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции для потребителей. Тема 1.1/Тема 1.2.

ОК 2 о Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения операций складского технологического процесса. Тема 1.2

ОК 3. о Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при проведении складского технологического процесса Темы 1.2, 1.3, 1.4, *ОК 4.*

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога. Темы 1.1, 1.2.

ОК 5. о Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием. Темы 1.3, 1.5.

ОК 6, ОК 7. о Выполнение практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.

ОК 8 о Эффективность планирования обучающимися повышение своего профессионального уровня, учитывая преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.. Тема 1.2

ОК 9 Профессиональная мобильность и компетентность в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ,профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
------------	---

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
Подготовка сообщений	1
Составление аналитических обзоров периодических изданий	3
Подготовка к практическим занятиям	6
Работа над конспектом	4
Подготовка к ДЗ	4
Промежуточная аттестация в форме	ДЗ

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Ур освоен
		Макс	Ауд	Са м	
1	2	3			4
Раздел 1.		54	36	18	
Тема 1.1. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.	умения: определять наличие запасов и расход продуктов.				
	знания: виды снабжения, ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов.				
	Содержание учебного материала	15	10	5	2
	1 Виды снабжения.	1	1	-	2
	2 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	1	1	-	2
	3 Организация продовольственного снабжения.	1	1	-	2
	4 Технологический процесс товародвижения.	1	1	-	2
	5 Приемка продовольственных товаров.	1	1	-	2
	6 Общие требования к качеству сырья и продуктов.	1	1	-	2
	7 Виды сопроводительной документации на различные виды продуктов.	1	1	-	2
ОК1 ОК4 ОК 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	8 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	1	1	-	2
	<i>ОК 1. Знание многообразия разных видов кулинарных изделий для потребителей. Знание многообразия сырья, полуфабрикатов для производства кулинарной продукции. ОК 4. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога</i>				-
				-	
Лабораторные работы		-	-	-	

Практические занятия №1. Оформление заказа на продукты, с учетом наличия запасов на складе и расхода продуктов согласно меню. Оформление заказа на продукты, с учетом наличия запасов на складе и расходов продуктов	1	1	-	2
	1	1		

	согласно меню.				
	Контрольные работы	-	-	-	
	Самостоятельная работа. Составление аналитических обзоров периодических изданий Подготовка к практическому занятию.	5	-	5	2
Тема 1.2. Организация складского хозяйства. ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	умения: проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов, оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.				
	знания: способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов, методы контроля качества продуктов при хранении, виды складских помещений и требования к ним, периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.				
	Содержание учебного материала	18	12	6	
	1 Виды складских помещений и требования к ним.	1	1	-	2
	2 Оснащение складской группы помещений.	1	1	-	2
	3 Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	1	-	2
	4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	1	1	-	2
	5 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	1	1	-	2
	6 Условия хранения упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.	1	1	-	2
	7 Методы контроля качества продуктов при хранении.	1	1	-	2

8	Методы контроля качества продуктов при хранении	1	1	-	2
	<i>ОК 3. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса.</i>				
	<i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога.</i>				
	<i>ОК 8. Преобразования в подготовке и вооруженности технической технической производства</i>				
	<i>ОК 9. Классификация средств механизации и автоматизации на ПОП.</i>				

	Лабораторные работы	-	-	-	
	Практические занятия.			-	3
	№ 2. Составление плана мероприятий по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на складе ПОП.	1	1		
	№ 2. Составление плана мероприятий по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на складе ПОП.	1	1		
	№ 3. Оценивание условий хранения и состояния продуктов и запасов на складе ПОП, с предварительным проведением инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	1	1		
	№ 3. Оценивание условий хранения и состояния продуктов и запасов на складе ПОП, с предварительным проведением инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	1	1		
	<i>ОК2. Типовые методы и способы выполнения складского технологического процесса.</i>				
	<i>ОК6. В выполнении практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.</i>				
	Контрольные работы		-	-	

	Самостоятельная работа. Работа над конспектом лекции. Подготовка к практическому занятию	6	-	3 3	2
Тема 1.3 Методы контроля сохранности и расходов продуктов на ПОП.	Умения принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов, оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.				
	Знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования, программного обеспечения управления расходом продуктов на производство и движение блюд, современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, методы контроля возможных хищений запасов на производстве.				
	Содержание учебного материала	6	4	2	
	ОК 3 1 Правила оценки состояния запасов на производстве.	1	1	-	2
	ОК 4 2 Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.	1	1		2
ОК 5 3 Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	1	1		2	
ОК 8 4 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	1	1		2	

ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	<p><i>ОК 3. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса .</i></p> <p><i>ОК 4. Осуществлять поиск и необходимую для использования информации, выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога.</i></p> <p><i>ОК 5. Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием. Темы 1.3, 1.5.</i></p> <p><i>ОК 8. Эффективность планирования обучающимися повышение своего профессионального уровня, учитывая преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.. Тема 1.2</i></p>				
--	---	--	--	--	--

		Лабораторные работы	-	-	-	
		Практические занятия	-	-	-	
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа. Работа над конспектом лекции. Подготовка сообщения по теме: «Виды тары».	2	-	1 1	2
Тема 1.5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.		умения оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.				
		знания программного обеспечения управления расходом продуктов на производство и движение блюд.				
		Содержание учебного материала	15	10	5	
	1	Основные программы 1С склад. Назначение и функциональные возможности программы 1С. Понятие справочника. Оприходование ТМЦ на склад , списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ . Инвентаризация ТМЦ на складе, журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям.	1	1		2

ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 10	2	Основные программы 1С склад. Назначение и функциональные возможности программы 1С. Понятие справочника. Оприходование ТМЦ на склад , списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ . Инвентаризация ТМЦ на складе, журнал складских документов, формирование отчетности	1	1		2
	ПК 6.1-6.5	по складским операциям.				
	3	Дифференцированный зачет. <i>ОК 5. Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием.</i>	2	2		2
	Лабораторные работы		-	-		
	Практические занятия.					3
	№ 4. Заполнение документов при помощи программы 1С. Оприходование ТМЦ на склад , списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ .		1	1		
	№ 4. Заполнение документов при помощи программы 1С. Оприходование ТМЦ на склад , списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ .		1	1		
	№5. Заполнение документов при помощи программы 1С. Инвентаризация ТМЦ на складе .		1	1		
	№5. Заполнение документов при помощи программы 1С. Инвентаризация ТМЦ на складе .		1	1		
	№ 6. Заполнение документов при помощи программы 1С. Журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям.		1	1		
	№ 6. Заполнение документов при помощи программы 1С. Журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям.		1	1		
	<i>ОК 6. Выполнение практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.</i> <i>ОК7. Проведение самоанализа и коррекции результатов выполнения практических занятий.</i>					
	Контрольные работы		-	-		

Самостоятельная работа Подготовка к ДЗ	5	-	5
Всего:	54	36	18

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» **Учебно-**

методическое обеспечение кабинета:

- 1.Комплект учебно-методической документации.
- 2.Наглядные пособия.
- 3.Справочные материалы.
- 4.Таблицы.
- 5.Схемы. 6.Нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

-Проектор

-Ноутбук

-Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях (электронные программы по специальности 260807 «Супер – шеф»).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература Основная:

1. [Гайворонский К. Я.](#) Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019 стр.480.
2. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Изд-во Книжкин Дом; Изд-во Эксмо, 2018. (Актуализировано пр№1 от 30.08.16)
3. Докторов А.В. Митрофанова. Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. Альфа-М, Инфра-М, 2018 г., стр.272.
4. Зайко Г., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр, 2018. – 557 с. .
5. Панова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учебное пособие. М.: Издательство – торговля “ Дашков ” и “ К ”, 2018. .
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Ростов н/Д: Феникс, 2019. Стр.320.
7. Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании: учеб. – практич. пособие. 3 – е изд., доп. Ростов н/Д: Феникс, 2019. (Актуализировано пр№1 от 30.08.16)

Дополнительная:

1. [Мрыхина Е. Б.](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019.
2. Шуляков. Л.В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Справочник. –Изд. Феникс. 2018 г., стр.496
3. М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова, Кондитер. Изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 315с.
4. М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова, Кондитер практические работы. Изд. Феникс, 2019. – 190с.
5. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

ЭБС (электронно-библиотечная система)

1. [Гайворонский К. Я.](#) Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019.
2. [Гайворонский К. Я.](#) Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019
3. [Кашенко В. Ф.](#) Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018
4. [Мрыхина Е. Б.](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.
5. [Мрыхина Е. Б.](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019.

Интернет-ресурсы:

1. http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00050834_0.html
 2. <http://www.kamasklad.ru/matador/product/skdaskaya-tehnika>
 3. http://www.pitportal.ru/samples_docs/production/5601.html
 4. <http://referat.yabotanik.ru/turizm/organizaciya-snabzheniya-dogotovochnogo-predpriyatiyaotkrytogo-tipa/65641/62175/page3.html>
- <http://www.ref.by/refs/66/37305/1.html>

5..

4. 3.Специфика организации образовательного процесса:

4.3.1 Перечень технологий обучения, используемых в процессе освоения учебной дисциплины: личностно- ориентированные, информационно – коммуникационные, проблемные.

4.3.2. Перечень дидактических единиц, выносимых на самостоятельное изучение, и видов самостоятельной работы студентов: составление аналитических обзоров периодических изданий, подготовка сообщений, , заполнение сравнительных таблиц, решение ситуационных задач, , отчеты по экскурсиям.

4.3.3.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для аудиторной самостоятельной работы: - работа со схемами, таблицами;

- подготовка к практическому занятию;
- доработка конспекта с использованием дополнительной литературы;
- работа с нормативными документами; регламентами, стандартами, инструкциями, рекомендациями;

-решение ситуационных задач на практических занятиях;

- выполнение практических работ с использованием методических руководств

4.3.4.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для внеаудиторной самостоятельной работы:

- 1.Подготовка сообщения Виды тары.
2. Составление аналитических обзоров периодических изданий.
- 3.Работа над конспектом лекций по темам 1.1, 1.2, 1.3.
- 4.Подготовка к практическим занятиям. 5.Подбор, изучение, анализ и конспектирование рекомендованной литературы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>У1 - определять наличие запасов и расход продуктов. У2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.</p> <p>У5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>Зн 1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>	<p><i>ОПОР-1.1.</i> Достоверное определение наличия запасов продуктов на складе с учетом расхода продуктов.</p> <p><i>ОПОР – 1.2.</i> Определение показателей качества продуктов в соответствии с условиями хранения и правилами оценки состояния запасов.</p> <p><i>ОПОР -1.3.</i> Правильное оформление технологической документации и документации на получение продуктов со склада, с учетом наличия запасов и расхода продуктов согласно меню.</p> <p><i>ОПОР – 1.4.</i> Точное, последовательное проведение классификации</p>	<p>- Экспертная проверка решения ситуационных задач;</p> <p>- Экспертное наблюдение последовательности работы с документами, и оценка выполнения практических занятий №1,4,5,6.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практической работы № 3.</p> <p>-Письменное тестирование (Зн1-Зн4).</p> <p>-Устный опрос (Зн1-Зн4)</p>

<p>Зн 2 - общие требования к качеству сырья и продуктов.</p> <p>Зн 3 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.</p> <p>Зн 4-методы контроля качества продуктов при хранении;</p>	<p>товаров и оценки качества сырья, полуфабрикатов, продуктов.</p> <p><i>ОПОР -1.5.</i> Знание правил проведения приемки сырья и продуктов на ПОП , в соответствии с общими требованиями к качеству сырья и продуктов и соответствие их нормативным требованиям.</p> <p><i>ОПОР-1.6.</i> Обоснование режимов хранения продуктов, способов упаковки, транспортирования, графиков реализации различных видов продовольственных продуктов.</p> <p><i>ОПОР- 1.7.</i> Владение органолептическими и физико – химическими методами контроля качества продуктов при хранении.</p>	
<p>У1 - определять наличие запасов и расход продуктов.</p> <p>У 2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и</p>	<p><i>ОПОР-2.1.</i> Достоверное определение наличия запасов продуктов на складе с учетом расхода продуктов. <i>ОПОР – 2.2 .</i> Определение показателей качества</p>	<p>- Экспертная проверка решения ситуационных задач;</p> <p>- Экспертное наблюдение последовательности работы с документами, и оценка</p>

<p>запасов.</p> <p>У5 - оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>Зн 1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Зн 2 - общие требования к качеству сырья и продуктов.</p> <p>Зн 3 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.</p> <p>Зн 4-методы контроля</p>	<p>продуктов в соответствии с условиями хранения и правилами оценки состояния запасов.</p> <p><i>ОПОР -2.3.</i>Правильное оформление технологической документации и документации на получение продуктов со склада, с учетом наличия запасов и расхода продуктов согласно меню.</p> <p><i>ОПОР – 2.4.</i> Точное, последовательное проведение классификации товаров и оценки качества сырья, полуфабрикатов, продуктов.</p> <p><i>ОПОР -2.5.</i> Знание правил проведения приемки сырья и продуктов на ПОП , в соответствии с общими требованиями к качеству сырья и продуктов и соответствие их нормативным требованиям.</p> <p><i>ОПОР-2.6.</i>Обоснование режимов хранения продуктов, способов упаковки,</p>	<p>выполнения практических занятий №1,4,5,6.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практической работы № 3.</p> <p>-Устный опрос.</p> <p>-Письменное тестирование (Зн1-Зн4).</p>
<p>качества продуктов при хранении.</p>	<p>транспортирования, графиков реализации различных видов продовольственных продуктов.</p> <p><i>ОПОР- 2.7.</i> Владение органолептическими и физико – химическими методами контроля качества продуктов при хранении</p>	

<p>У3– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.</p> <p>У 4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p> <p>У5 - оформлять технологическую документацию и по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>Зн 5- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.</p> <p>Зн 6 – Виды снабжения.</p> <p>Зн7-виды складских</p>	<p><i>ОПОР-3.1.</i> Умение разрабатывать и составлять графики проведения инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов.</p> <p><i>ОПОР-3.2.</i> Составление плана мероприятий по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на складе ПОП. <i>ОПОР - 3.3.</i> Правильное оформление технологической документации на получение продуктов со склада, с учетом наличия запасов и расхода продуктов, согласно меню, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p><i>ОПОР – 3.4.</i> Владение знаниями безопасности хранения пищевых продуктов и правилами инструктирования персонала</p> <p><i>ОПОР -3.5.</i> Формулирование задач организации</p>	<p>-- Экспертная проверка решения ситуационных задач;</p> <p>- Экспертное наблюдение последовательности работы с документами, и оценка выполнения практических занятий №,4,5,6.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практической работы №2, 3.</p> <p>-Устный опрос.</p> <p>-Письменное тестирование (Зн5-Зн12).</p> <p>-</p>
---	--	--

<p>помещений и требования к ним.</p> <p>Зн 8- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p> <p>Зн-9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.</p> <p>Зн10- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</p> <p>-Зн-11 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве.</p> <p>Зн 12-методы контроля возможности хищений запасов на производстве.</p>	<p>снабжения и знание технологического процесса товародвижения , видов, источников, форм снабжения</p> <p>.</p> <p><i>ОПОР-3.6.</i> Знание состава и характеристики помещений для приема хранения и отпуска товаров.</p> <p><i>ОПОР-3.7.</i> Знание графика планово-предупредительного ремонта и обслуживания холодильного, механического и весового оборудования правил поверки весового оборудования. <i>ОПОР-3.8.</i> –знание технологических режимов хранения продуктов в складских помещениях <i>ОПОР-3.9.-</i> Определение понятий: основные программы 1С склад назначение и функциональные возможности программы 1С</p> <p>.</p> <p><i>ОПОР-3.10.</i> Знание современных технологий обеспечивающих</p>	
--	---	--

	<p>сохранность запасов и регулирование расхода продуктов на производстве. <i>ОПОР-3.11.</i> Знание административных и технологических методов контроля возможности хищений запасов на производстве, процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-Познавательный интерес в ходе овладения профессиональным и умениями и знаниями, активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях, успешное прохождение практики.</p>	<p><i>-ОПОР</i> 1. Демонстрация интереса к будущей специальности технолог общественного питания, участие в мероприятиях профессиональной направленности.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины.</p>

<p>ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-Профессиональная мобильность и компетентность, готовность к организации собственной деятельности, к выбору методов и способов выполнения профессиональных задач.</p>	<p>□ <i>ОПОР 2.</i>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения операций складского технологического процесса, оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач при организации складского хозяйства на ПОП.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины</p>
<p>ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Самоорганизация, самоуправление, взаимодействие с членами коллектива при принятии решений в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- <i>ОПОР3.</i>Своевременно, точное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при проведении складского технологического процесса.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины</p>
<p>ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</p>	<p>-Информационная грамотность при осуществлении поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>-<i>ОПОР 4.</i>Осуществление поиска и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p>
<p>задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>профессионального и личностного развития.</p>	<p>повышения квалификации технолога.</p>	
<p>ОК5.Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Использование в работе автоматизированных систем управления процессами производства, снабжения, распределение ресурсов, контроля</p>	<p>- <i>ОПОР5.</i>Эффективное и обоснованное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p>

	за их использованием.		
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Самоанализ и коррекция уровня культуры, стиля общения обучающихся с преподавателями , коллегами , руководством, потребителями.	- <i>ОПОР 5</i> . Умение работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством и потребителями во время прохождения практики.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий прохождения практики.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.	- Ответственность при выполнении своих профессиональных обязанностей в ходе выполнения совместной (командной) работы на практических занятиях.	- <i>ОПОР7</i> . Умение анализировать и корректировать результаты выполнения заданий , в рамках своих профессиональных обязанностей .	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Эффективность планирования обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня развития, занятия самообразованием и повышением квалификации путем прохождения мастер-классов, участия в профессиональных конкурсах.	- <i>ОПОР8</i> .Ф самостоятельности обучающимися и повышение своего личностного и профессионального уровня развития.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.

<p>ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Профессиональная мобильность и компетентность в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- <i>ОПОР 9</i>.Готовность к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p>
--	--	---	--