

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

_____ Н.А. Хромцева

« _____ » _____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384), базовый уровень подготовки.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»
Разработчик: Л.Т. Гареева - преподаватель

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № _____ от «_____» _____ 2021 г.
Председатель: _____ Н.И. Хворова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, базовой подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения 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 расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения 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 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление “шведской” 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.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 22 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	очное	заочное
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58	10
в том числе:		
практические занятия	16	6
зачет	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30	78
в том числе:		
работа с учебной литературой и НПА	12	78
написание реферата, сообщения и подготовка электронной презентации	14	-
составление таблиц и схем	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		Формируемые ОК, ПК и ЛР
		очное	заочное	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		34	34	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	12	12	
	1 Понятие качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества. Показатели качества сырья и продукции: общие сведения, классификация показателей. Оценка качества продукции: понятие и методы оценки качества продукции, нормы показателей качества. Потребительские свойства продовольственных товаров.	2	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК
	2 Методы определения значений показателей качества. Общие сведения. Объективные методы определения показателей качества эвристические, статистические.	2	-	5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 10, ЛР 22
	3 Дефекты и брак продовольственных товаров. Понятие. Классификация дефектов по степени выявления. Причины возникновения.	2	-	
	4 Основы сертификации и стандартизации товаров. Понятие. Цели. Задачи. Правовые основы сертификации и стандартизации.	2	-	
	Самостоятельная работа Используя основную и дополнительную литературу а также интернет-ресурсы подготовить: - электронную презентацию по группам продовольственных товаров и их кулинарного использования; - составить таблицу «Факторы качества товаров»; составить схему «Осуществление контроля качества продукции».	4	10	

Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала		22	22	
	1	Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Управление ассортиментом.	2	-	ОК 1-9 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 ЛР 10, ЛР 22
	2	Ассортимент и характеристика зерномучных товаров и хлебных изделия.	2	-	
	3	Ассортимент и характеристика овощей и плодов.	2	-	
	4	Ассортимент и характеристика вкусовых товаров, сахаристых и мучных кондитерских изделий	2	-	
	5	Ассортимент и характеристика молочных товаров, мяса и мясных товаров.	2	-	
	6	Ассортимент и характеристика яиц и яичных товаров, рыбы и рыбных товаров.	2	-	
	Практическое занятие №1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Органолептическая оценка качества.		2	-	
Самостоятельная работа Используя основную и дополнительную литературу а также интернет-ресурсы подготовить реферат по теме: «Значение плодов и овощей в питании человека» и презентацию на тему: «Роль молока в питании человека». Подготовить отчет по практическому занятию.		8	22		
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		27	27		
Тема 2.1 Виды продовольственного Снабжения	Содержание учебного материала		9	9	
	1	Снабжение: понятие, значение, виды, источники. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Требования к продовольственному снабжению. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	-	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 К 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2
	2	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	2	-	

	Практическое занятие № 2 Составление договора на поставку продукции (товаров). Оформление товарно-транспортной накладной. Оформление счета - фактуры.	2	2	ПК 6.1-6.5 ЛР 10, ЛР 22
	Самостоятельная работа Используя основную и дополнительную литературу а также интернет- ресурсы подготовить реферат сообщение на тему: «Роль посредников в закупке товаров» и презентацию на тему: «Требования к доставке товаров». Подготовить отчет по практическому занятию.	3	7	
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала	6	6	
	1 Складское хозяйство: понятие, значение, виды складских помещений. Организация работы складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	-	ОК 1-9 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 ЛР 10, ЛР 22
	2 Тарное хозяйство: понятие, значение. Требования к таре в соответствии с ГОСТ. Эффективность использования тары.	2	--	
	Самостоятельная работа Используя основную и дополнительную литературу а также интернет- ресурсы подготовить сообщение на тему: «Профилактический ремонт складского хозяйства» и презентацию на тему: «Классификация современной тары».	2	6	
Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	12	12	
	1 Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Режимы хранения. Возможные риски при хранении.	2	-	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3
	2 Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Отпуск продуктов со склада. Инструктирование по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	-	
	Практические занятия: № 3 Оформление акта о списании товара.	2	-	ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ЛР 10, ЛР 22
	№ 4 Решение задач по расчету естественной убыли.	2	2	

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Используя основную и дополнительную литературу а также интернет-ресурсы составление план инструктажа производственного персонала по безопасности хранения пищевых продуктов для конкретных предприятий (по заданию преподавателя).</p> <p>Подготовить отчеты по практическим занятиям.</p>	4	10	
Раздел 3. Контроль запасов и наличие продуктов.		27	27	
Тема 3.1 Товарные запасы, методы контроля запасов на производстве и виды сопроводительной документации	Содержание учебного материала	15	15	
	1 Товарные запасы: Понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья	2	-	ОК 1-9
	2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Полная и выборочная инвентаризация товаров на складе. Программное обеспечение управлением расхода продуктов на производстве и движением блюд (унифицированные формы общепита). Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	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
	3 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	2	-	ЛР 10, ЛР 22
	Практические занятия: Расчет запасов сырья.	2	-	
	№ 6 Оформление «План -меню»; Оформление «Требование накладная»	2	-	
	Самостоятельная работа Используя основную и дополнительную литературу а также интернет- ресурсы подготовить сообщение на тему: «Мероприятия по планированию закупки сырья» а также доклад на тему: «Инвентаризация - эффективный метод контроля за сохранностью имущества организации».	5	15	
Тема 3.2 Контроль расхода продуктов на производстве.	Содержание учебного материала	12	12	ОК 1-9
	1 Документальный учет расхода сырья на производстве. Особенности учета производства в общественном питании. Сборники рецептур и калькуляционные карты. Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.	2	2	1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4
	2 Учет движения готовых изделий на производстве Учет движения тары.	2	-	ПК 5.1-5.2

					6.1-6.5 ЛР 10, ЛР 22
		Акт о реализации и отпуске изделий кухни.		-	
		Практические занятия: Оформление «Требование в кладовую»; «Калькуляционная карточка». «Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни».	2	-	
		№ 8 Оформление «Акт о реализации и отпуске изделий кухни» Оформление товарного отчета «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне» Оформление дневного заборного листа.	2	2	
		Самостоятельная работа Используя основную и дополнительную литературу а также интернет- ресурсы написать рефераты по темам: «Современные методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве», «Современные методы контроля возможных хищений запасов на производстве».	4	8	
		Зачет по учебной дисциплине	2	2	2
		Всего:	90	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-программного обеспечения;
- комплект плакатов по темам;
- рисунки бактерий, плесневых грибов, дрожжей;
- схемы классификации микроорганизмов, пищевых отравлений, инфекций;
- таблицы характеристики пищевых веществ;
- унифицированные формы учета движения продуктов в электронном виде;
- комплект «Средство контроля знаний».

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы (основные):

1. «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности (утв. Роскомторгом 12.08.94. №1-1098/32-2)»
2. Приказ и положение Минторга СССР «Система технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования» от 03.10.1980 г. №264
3. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
4. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

Основные источники:

1. М.В. Володина, Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2015г.
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2013г
3. З. П. Матюхина, Э. П. Королькова Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. -6-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.

4. Л.А. Панова Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие - М.: «Дашков и К», 2007г. - 319с.

5. Л. А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2010г.

6. В.В.Шевченко и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. - М.: ИНФРА-М, 2005г.

7. Т.И. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие - Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г. - 143с.

Дополнительные источники:

1. Г.Г. Дубцов Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для нач. проф. обр. - 4-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.

2. З. П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.

3. Справочник руководителя общественного питания - М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005г.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005г.

5. Справочник товароведов продовольственных товаров - М.: «Колос», 2006г.

6. Д. Ф. Фатыхов, А. Н.Белехов Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.

7. Электронные ресурсы <http://www.complexdoc.ru/keyword/> Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы, нормы, правила и др.

8. Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.

9. Правила охраны труда на предприятиях массового питания .

10. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.

11. Санитарные правила работы предприятий общественного питания.

Интернет ресурсы:

1. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://arhiv.inpravo.ru.texts5/dokument5194/index.htm> - Заглавие с экрана.

2. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://lawru.info/legal2/se3/pravo3453/>- Заглавие с экрана.

3. http://www.znaytovar.ru/s/Invetarizaciya_i_preduprezhdeni.html - Заглавие с экрана.

4. <http://alt-x.narod.ru/DQC/5Torgov/0209oust.htm> - Заглавие с экрана.

5. <http://avtomatizacia.shtrih-m/ru/stat-i/obzor-unifitsirovannich-form-obschepita#Тoc2...>

6. <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=436498>- Заглавие с экрана.

<http://comers.ru/accounting/public/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование, защита проекта и т.д.). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на дифференцированном зачете, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Разделы 2,3	<p>Умения:</p> <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; 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов определения наличия запасов и расхода продуктов - интерпретация результатов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов - умение проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов - умение принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов 	Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.
Разделы 1.	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и	- умение оформлять технологическую документацию и документацию по	Текущий контроль в форме: тестирования;

	хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.
Раздел 2.	<p>Знания:</p> <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 	<ul style="list-style-type: none"> - изложение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров; - изложение общих требований к качеству сырья и продуктов; - изложение условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - изложение методов контроля качества продуктов при хранении; - изложение способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 	Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.
Раздел 2, 3	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - изложение виды снабжения; - изложение видов складских помещений и требований к ним; - изложение периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - изложение методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - демонстрация 	Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.

	<p>обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p>	<p>знаний программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>- изложение современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>- изложение методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p>	
Раздел 1, 2, 3,	<p>- правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p>Компетенции обучающегося формируемые в результате освоения дисциплины.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>	<p>- изложение правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>- изложение процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>- изложение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>- изложение видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Самостоятельность выполнения заданий;</p> <p>Своевременность выполнения заданий.</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.</p>

	оценивать их эффективность и качество.		
Раздел 1, 2, 3	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях, и нести за них ответственность.</p> <p>Демонстрация умений по поиску нужной информации в электронных научных библиотеках и сайтах.</p> <p>Демонстрация умений работы с НПА.</p> <p>Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.</p> <p>Демонстрация умений работы в коллективе, с коллегами, руководством.</p> <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.</p>
Раздел 1,2,3	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p> <p>Организация самостоятельной деятельности;</p> <p>Демонстрация готовности к карьерному росту и повышению профессионального мастерства.</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.</p>

	<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях час той смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.</p>
--	---	--	---

	<p>проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелко штучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ.</p> <p>Демонстрация основных показателей производства.</p> <p>Умение планировать работу исполнителей.</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования; выполнения практических занятий; защиты индивидуальных и домашних заданий.</p>
--	---	---	---

	<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Умение организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>Демонстрация умений по контролю и оценке результатов выполнения работ исполнителями.</p> <p>Демонстрация соответствующих знаний, умений и навыков.</p> <p>Своевременность выполнения работ</p>	
--	---	---	--