



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"*
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Астрахань
2023**

Рабочая программа учебной дисциплины в соответствии с ФГОС разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	<i>М.А. Муханова</i> (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

ООО «Крем-Кафе» ООО «Посольство Хлебосоль- ство»	Бренд-шеф Шеф-повар	<i>П.В. Лавренко</i> <i>Е.В. Мажуц</i>
ООО «Юг-Продукт» (место работы)	Шеф-повар (занимаемая должность)	<i>В.Н. Курдюков</i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заместитель директора по учебной работе _____ / А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на освоение умений и знаний, необходимы для формирования и развития следующих компетенций: ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ; ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья направлена на достижение личностных результатов при воспитании: ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии; ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; виды снабжения;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов 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.</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 6.3</p>	<p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; определять наличие запасов и расход продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; правила оценки состояния запасов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; методы контроля качества продуктов при хранении</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
Всего, в т.ч.	94
теоретическое обучение	64
лабораторные работы	14
практические занятия	16
консультации	2
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров		53	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	4	
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности.	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала:	8	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов. Капустные, луковичные, тыквенные, томатные овощи: назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении. Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение, классификация по методам консервирования, сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	Упаковка при хранении и транспортировке. Нормативно-технологическая документация о дальнейшем использовании сырья.	2	
	Лабораторная работа № 1 Оценка качества свежих овощей и корнеплодов по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градации качества.	2	
	2		
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала:	12	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Товароведная характеристика различных видов круп.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству различных видов муки. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерно-мучных товаров.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству различных видов макаронных изделий. Сравнительная товароведная характеристика макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству различных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении.</p> <p>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Упаковка при хранении и транспортировке. Нормативно-технологическая документация о дальнейшем использовании сырья.</p> <p>Лабораторная работа № 2 Определение качества круп (работа с натуральными образцами).</p>	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Упаковка при хранении и транспортировке. Нормативно – технологическая документация о дальнейшем использовании сырья.</p> <p>Лабораторная работа № 3 Определение товарного сорта коровьего масла и спредов (работа с натуральными образцами), определение градаций качества.</p>	4	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.</p> <p>Оценка качества рыбных товаров. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров, технологические и предреализационные дефекты, хранение рыбных товаров, условия и сроки.</p> <p>Упаковка при хранении и транспортировке. Нормативно-технологическая документация о дальнейшем использовании сырья.</p>	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Лабораторная работа №4 Определение вида и качества свежей рыбы согласно ГОСТам (работа с натуральными образцами).	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала:	8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2	
	Упаковка при хранении и транспортировке. Нормативно-технологическая документация о дальнейшем использовании сырья.	2	
	Лабораторная работа №5 Оценка качества мясных фаршей по органолептическим показателям, в том числе по свежести, согласно ГОСТам (работа с натуральными образцами).	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. Упаковка при хранении и транспортировке. Нормативно-технологическая документация о дальнейшем использовании сырья.	2	
	Лабораторная работа №6 Определение товарного вида и качества яиц, продуктов их переработки согласно ГОСТУ (работа с натуральными образцами) .	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала:	5	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	Упаковка при хранении и транспортировке. Нормативно-технологическая документация о дальнейшем использовании сырья.	1	
	Контрольная работа	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Лабораторная работа №7 Определение качества чая, кофе, какао (работа с натуральными образцами).	2	
Раздел 2 .Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		40	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально - технического снабжения	Содержание учебного материала: Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Практические занятия Практическое занятие №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. Практическое занятие №2 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	10 2 2 2 4 2 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно - материальных ценностей	Содержание учебного материала: Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	4 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие №3. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	12	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №4. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Практическое занятие №5. Решение задач на расчет потерь в результате естественной убыли продуктов	2		
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 6. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала:	10	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13, ЛР 14
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	2	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №7. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Практическое занятие № 8. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Консультации	2	
Самостоятельная работа	6		
Промежуточная аттестация-экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете организации хранения и контроля запасов сырья

Оборудование учебного кабинета

1. Доска учебная
2. Рабочее место преподавателя
3. Комплект учебной мебели на 25 чел.
4. Комплект переносной мультимедийной техники
5. Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)
6. Раздаточный дидактический материал и др.
7. Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжа, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения: лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214736> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Киреева А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

3. Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-222-35225-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318752> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

Интернет-ресурсы:

1. <https://pitportal.ru/vestnik/section159>
2. <https://b2b-ingredient.ru/>

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Мозговой штурм используется по теме: Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров.

Лекция-конференция используется по теме: Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.

Лекция с запланированными ошибками используется по теме: Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

3.4.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины

(профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации учебной дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
определять наличие запасов и расход продуктов;	демонстрация умений определять наличие запасов и расход продуктов;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, лабораторных работ, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	демонстрация умений оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	демонстрация умений проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	демонстрация умений 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.	демонстрация умений оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	
Знания:		
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	демонстрация знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, лабораторных работ, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
общие требования к качеству сырья и продуктов;	демонстрация знаний общих требования к качеству сырья и продуктов;	
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	демонстрация знаний условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	
методы контроля качества продуктов при хранении;	демонстрация знаний методов контроля качества продуктов при хранении;	
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	демонстрация знаний способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	
виды снабжения;	демонстрация знаний видов снабжения;	
виды складских помещений и требования к ним;	демонстрация знаний видов складских помещений и требования к ним;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, лабораторных работ, выполне-
периодичность технического обслуживания холо-	демонстрация знаний периодичности технического обслужива-	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
дильного, механического и весового оборудования;	ния холодильного, механического и весового оборудования;	нии домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	демонстрация знаний методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	демонстрация знаний программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	демонстрация знаний современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	демонстрация знаний методов контроля возможных хищений запасов на производстве;	
правила оценки состояния запасов на производстве;	демонстрация знаний правил оценки состояния запасов на производстве;	
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	демонстрация знаний процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;	
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	демонстрация знаний правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	демонстрация знаний видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР.13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных и внеаудиторных мероприятий
ЛР.14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Демонстрация интереса к будущей профессии. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отноше-	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных и внеаудиторных мероприятий

Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	нию к социально-экономической деятельности.	