

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Кузоватово  
2016

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программам подготовки специалистов среднего звена ( утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384 )

РАССМОТРЕНА  
Цикловой методической комиссией  
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2016 № 1 )

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УР  
ОГБПОУ «КТТ»  
\_\_\_\_\_М.Н. Терентьев  
\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г

Разработчик:

Конина Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

---

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технологии 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 «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.

Содержание программы направлено на формирование элементов следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

<b>ПК 1.1</b>	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК-1.2</b>	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК-1.3</b>	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ПК 2.1</b>	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
<b>ПК 2.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 2.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ПК 3.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
<b>ПК 3.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
<b>ПК 3.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<b>ПК 3.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 4.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
<b>ПК 4.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
<b>ПК 4.3</b>	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
<b>ПК 4.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ПК 5.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
<b>ПК 5.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ПК 6.1</b>	Участвовать в планировании основных показателей производства.
<b>ПК 6.2</b>	Планировать выполнение работ исполнителями.
<b>ПК 6.3</b>	Организовывать работу трудового коллектива.
<b>ПК 6.4</b>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
<b>ПК 6.5</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

<b>OK3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>OK4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>OK5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>OK6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>OK7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>OK8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>OK9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

v

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента **54** часа, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36** ч.=(24 теории+12 пз)

-самостоятельной работы студента **18** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
Составление аналитических обзоров периодических изданий	3
Подготовка к практическим занятиям	3
Работа над конспектом	5
Подготовка сообщения по теме: "Виды тары", "Способы доставки товаров"	3
Подготовка сообщения по теме : «Порядок проведения инвентаризации на складе	4
<b>Один дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «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			Уровень усвоения
			Ма кс	Ауд	Сам	
1	2		3			4
<b>Раздел 1. Организация хранения и контроль запасов сырья</b>			<b>54</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.</b>	<b>Должен уметь:</b> -определять наличие запасов и расход продуктов. <b>Должен знать:</b> -виды снабжения, - ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, -общие требования к качеству сырья и продуктов. ОК 1 ПК 1.1 ПК 2.3 <b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	
Тема1.1.1 Основные направления развития общественного питания	1	Определение задач в области организации снабжения в условиях рынка. Предъявление современных требований к организации снабжения	1	1	-	2
Тема1.1.2 Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	2	Рассмотрение технологического процесса товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика Определение источников снабжения и поставщики продуктов.	1	1	-	2

Тема1.1.3 Организация снабжения на предприятиях общественного питания	3	Рассмотрение форм и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему Организация договорных отношений с поставщиками.	1	1	-	2
Тема1.1.4 Документальное оформление поставок продукции на предприятия общественного питания	4	Осуществление заключения договора поставки. Содержание договора поставки Организация снабжения. Выбор поставщика.	1	1	-	2
Тема1.1.5 Приёмка продовольственных товаров	5	Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия	1	1	-	2
	10	Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания	1	1	-	2
Тема1.1.6 Транспортировка товаров на предприятия общественного питания	11	Осуществление перевозки товаров автомобильным транспортом. Теоретические основы транспортировки потребительских товаров	1	1	-	2
	12	Использование железнодорожных, морских, речных и воздушных перевозок товаров Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога	1	1	-	2
	<b>Практическое занятие №1</b> Составление схемы приемки товара на складе ПОП.		2	2	-	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Составление аналитических обзоров периодических изданий. Подготовка к практическому занятию.		5	-	5	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация складского хозяйства.</b>	<b>Должен уметь:</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	

		<p>- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов, -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.</p> <p><b>Должен знать:</b></p> <p>-способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов,</p> <p>-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов,</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении, виды складских помещений и требования к ним.</p> <p>ОК 2 ПК 2.1 ПК 3.3</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>				
Тема1.2.1 Рациональная организация складов на предприятиях общественного питания	1	Определение компоновки складских помещений. Последовательность складских операций	1	1	-	2
	2	Рассмотрение состава складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащения	1	1	-	2
Тема1.2.2 Условия хранения продукции на поп	3	Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям	1	1	-	2
	4	Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Порядок отпуска продуктов на производство	1	1	-	2
Тема1.2.3 Требования к хранению продукции на поп	5	Соблюдение технологии хранения продовольственных товаров. Режим хранения. Понятие, составные элементы. Требования к температурно-влажностным режимам хранения.	1	1	-	2
	6	Осуществление вентиляции складов. Санитарно-гигиенические режимы хранения	1	1	-	2
Тема1.2.4 Виды складских помещений, оборудование,правила хранения	7	Определение типов в складских помещений. Подъемно-транспортное оборудование	1	1	-	2
	8	Размещение товаров на хранение. Правила товарного соседства	1	1	-	2
		<b>Практическое занятие №2</b> Проведение мероприятий по предупреждению и сокращению потерь при хранении товаров в складском хозяйстве.	2	2	-	
		<b>Практическое занятие№3</b> Определение процессов происходящих в продуктах при их хранении. Типовые методы и способы выполнения операций складского технологического процесса. Профессиональные знания при исполнении воинской обязанности	2	2	-	

	<b>Самостоятельная работа.</b> Работа над конспектом лекции. Подготовка к практическому занятию		6	-	3 3	
<b>Тема 1.3 Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.</b>	<b>Должен знать:</b> -периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. ----программное обеспечение управления за 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. ОК 5 ПК 5.1 ПК 6.1 <b>Содержание учебного материала</b>		5	4	1	
Тема1.3.1 Мероприятия по сокращению товарных потерь на поп	1	Рассмотрение классификации товарных потерь. Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения товарных потерь	1	1	-	2
	2	Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием	1	1	-	2
	3	Документальное оформление товарных потерь.	1	1	-	2
	4	Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса .	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Работа над конспектом лекции.		1	-	1	
<b>Тема 1.4. Тарное хозяйство. Организация и принципы функционирования</b>	<b>Должен знать:</b> - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов. ОК 3 ПК 1.2 ПК 6.5 <b>Содержание учебного материала</b>		3	2	1	
Тема1.4.1 Организация тарного хозяйства	1	Определение классификация тары и её назначение. Требования к таре	1	1	-	2
	2	Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка сообщений по темам: «Виды тары», "Способы доставки товаров"		1	-	1	
<b>Тема 1.5. Учет продуктов на</b>	<b>Должен уметь:</b> -принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;		16	10	5	

производстве и их документальное оформление	-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. <b>Должен знать :</b> -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. ОК 7    ПК 5.2   ПК6.2   ПК 6.4 <b>Содержание учебного материала</b>					
Тема 1.5.1 Документальное оформление продукции из кладовой	1	Осуществление отпуска продуктов из кладовой на производство . Оформление требования-накладной. Рассмотрение порядка списания продуктов в складских помещениях.	1	1	-	2
	2	Выделение сроков списания испорченных продуктов	1	1	-	2
Тема 1.5.2 Инвентаризация продукции в складских помещениях	3	Изучение назначения и сроков проведения инвентаризации Проведения инвентаризации с выполнением порядка и сроков	1	1	-	2
Тема 1.5.3 Подведение итогов инвентаризации	4	Рассмотрение порядка результатов инвентаризации. Осуществление сроков инвентаризации. Ознакомление с документальным оформлением при учете продуктов на производстве ,и складских помещениях.	1	1	-	2
	<b>Практическое занятие №4</b> Оформление документации при отпуске продукции из кладовой на производство. <b>Практическое занятие №5</b> Оформление документации при списании продуктов при работе в складских помещениях. <b>Практическое занятие №6</b> Оформление документации при инвентаризации продуктов на производстве. Журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям <i>Выполнение практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя</i>		3	2		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения по теме : «Порядок проведения инвентаризации на складе»		5	-	5	

Дифференцированный зачет		2		
Всего:	54	36	18	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, -классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя.

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации:

- рабочая программа по ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- методические указания по выполнению практических занятий
- методические указания по выполнению самостоятельной работы
- косы по учебной дисциплине (по темам:- организация продовольственного сырья; -организация материально-технического снабжения;- организация складского хозяйства,- организация тарного хозяйства, весоизмерительное оборудование)
- лекции

Используются технические средства обучения:

- калькуляторы
- информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;
- компьютер
- проектор (переносной)

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

- схемы (на электронном носителе):-«Схема продвижения продукции в помещениях предприятий общественного питания», «Характеристика тары», «Складские помещения»и т.д.
- стенды (закреплены в кабинете): «Классификация и виды коньяков», «Капустные овощи», «Мясокопчёности», «Нерыбные продукты моря», «Классификация пряностей», «Пищевые добавки», «Колбасы полукопчёные, копчёные, варёные», «Пряные и десертные овощи»

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

- 1.М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья»-Москва-Издательский центр «Академия» -2013 год-192с
- 2.Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания-Ростов-на-Дону-2011 г-373с

Дополнительная литература:

- 1.Г.Г. Дубцов : учебник Товароведение продовольственных товаров-учебник для студентов среднего профессионального образования-М.: Издательский центр «Академия»-2011г-336с.
2. Панова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. Пособие. М.: Издательство – торговая “ Дашков ” и “ К ”, 2011 - 223с
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (на электронном носителе)
4. Стандарты на пищевые продукты:
  - ОСТ 13799-2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
  - ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению

**Интернет-ресурсы:**

1. [http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00050834\\_0.html](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](http://www.pitportal.ru/samples_docs/production/5601.html)
4. <http://referat.yabotanik.ru/turizm/organizaciya-snabzheniya-dogotovochного-predpriyatiya-otkrytogo-tipa/65641/62175/page3.html>
- 5.. <http://www.ref.by/refs/66/37305/1.html>

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>УМЕНИЯ:</b>		
- определять наличие запасов и расход продуктов;	- достоверность определения качества основных видов продукции (услуг), - соблюдение требований нормативных документов при выполнении процессов;	- Экспертный анализ практических работ по теме 1.2, 1.5 Экспертная оценка практических работ по теме 1.2, 1.5. Экспертное наблюдение последовательности работы с документами
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	- полнота знаний нормативной базы при оформлении технологической и технической документации;  - соблюдение правил по ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации оборудования.	- Экспертный анализ результатов письменных опросов - Экспертный анализ практических работ - Экспертный анализ решения ситуационных задач - Экспертный анализ тестирования
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	- достаточность знаний и полнота использования документации систем качества;	- Экспертные результаты защиты практических работ. - Экспертные результаты письменного опроса
- оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- Правильность оформления технологической документации, в том числе с применением специализированного программного обеспечения.	- Экспертный анализ решения ситуационных задач по темам 1.2, 1.3, 1.5. Экспертный анализ практических работ по теме 1.5
<b>ЗНАНИЯ:</b>		
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- Правильность, точность, последовательность проведения классификации товаров и оценки качества сырья, полуфабрикатов, продуктов.	- Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля ; - Экспертная проверка решения ситуационных задач;



		- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	-Осуществление приемки сырья и продуктов по качественному составу, проведение органолептической оценки, соответствие ее нормативным требованиям.	-Экспертная оценка качества сырья и продуктов, его соответствие требуемым нормам качества.
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	-Соблюдение режимов хранения, способов, упаковки, транспортирования, графиков реализации .	-Экспертная оценка выполнения практических работ по теме 1.2 -Экспертный анализ заполнения таблиц.
- методы контроля качества продуктов при хранении;	-Проведение органолептического и физико - химического методов анализа качества продуктов.	-Экспертные результаты проведения анализов.
• способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	-Владение знаниями правил ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации оборудования.	-Экспертные результаты письменного опроса -Экспертный анализ практических работ по темам 1.2,1.3
- виды снабжения;	-Владение знаниями организации снабжения предприятий ОП. -Владение основами товарооборота.	--Экспертные результаты выполнения практических работ по теме 1.1. - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
- виды складских помещений и требования к ним;	-Знание схемы складского технологического процесса. -Соблюдение технологических режимов хранения продуктов в складских помещениях.	-Экспертная проверка составления схемы складского технологического процесса. -Экспертные результаты тестового контроля ; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	-Знание графика планово-предупредительного ремонта и обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. -Соблюдение правила поверки весового оборудования.	-Экспертные результаты тестового контроля ; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
- методы контроля сохранности и расходы продуктов на производствах питания;	- Соблюдение технологических режимов хранения продуктов в складских помещениях. -Проведение органолептической оценки	-Экспертные результаты тестового контроля ; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка

	качества продуктов питания на складе.	выполнения практических действий.
-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	-Владение программным обеспечением управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	--Экспертные результаты тестового контроля ; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве;	-Знание современных технологий обеспечивающих сохранность запасов и регулирование расхода продуктов.	--Экспертные результаты тестового контроля ; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
- методы контроля возможности хищений запасов на производстве.	-Проведение лабораторного контроля качества кулинарной продукции. -Оформление производственной документации по учету запасов на производстве, движению сырья на производстве.	Экспертная проверка составления технологической документации. --Экспертные результаты тестового контроля ; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по подготовке домашней птицы и организации приготовления сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.

ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических

использовать их в оформлении.	оформлении.	действий.
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике планирования основных показателей производства	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.	Демонстрация умений планирования выполнения работ с помощью управленческих решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий по организации работы трудового коллектива	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и оценки результатов выполнения работ	-Экспертный анализ результатов итогового опроса -Экспертный анализ устного экзамена
ПК 6.5Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Полнота знаний учетно- отчетной документации, грамотность и точность оформления	-Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества ; оценка эффективности и качества выполнения;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области контроля качества	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, стандартов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность и обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов выполнения своих профессиональных обязанностей .	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- эффективное планирование обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня развития	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе самообразования.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий	- готовность к инновациям в области	Интерпретация результатов

в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности.	наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
----------------------------------	--------------------------------	--