

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Двоеглазова О.А. преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ   УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 1. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 18 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 20 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1.1.Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная часть) и относится к профессиональным дисциплинам.

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 расхода и хранения продуктов;

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

**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.

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» способствует формированию **общих и профессиональных 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисципли­ны:

объём образовательной программы **96** часов, в том числе:

1. объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 96 ча­сов;
2. объём самостоятельной работы обучающегося 0 часов.
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
   2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объём образовательной программы** | **96** |
| Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | **96** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **62** |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **28** |
| Самостоятельная работа |  |
| Промежуточная аттестация **экзамен** | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разде­лов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень**  **освоения** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1  **Основные группы продовольственных товаров** |  | | **46 (16)** |  |
| Тема 1.1.  **Классификация продовольственных товаров** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | 2 |
| 2. | Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.  Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщени | |  |  |
| Тема 1.2.  **Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 |
| 2. | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 |  |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |  |
| Тема 1.3.  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2 |
| 2. | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2 |  |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |  |
| Тема 1.4.  **Товароведная характеристика молочных товаров** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика, общие требования к качеству | 2 |
| 2. | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов | 2 |  |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | 2 |
| Тема 1.5.  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика, общие требования к качеству | 2 |
| 2. | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов | 2 |  |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов | 2 |
| Тема 1.6.  **Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент мяса, мясных продуктов. Товароведная характеристика, общие требования к качеству | 2 |
| 2. | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов | 2 |  |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов | 2 |
| Тема 1.7.  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | Содержание учебного материала | | **2** | 2 |
| 1. | Ассортимент яичных продуктов, пищевых жиров. Товароведная характеристика, общие требования к качеству  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | 2 |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров | 2 |
| Тема 1.8.  **Товароведная характеристика конди­терских и вкусовых то­варов** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент кондитерских и вкусовых товаров. Товароведная характеристика, общие требования к каче­ству | 2 |
| 2. | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров | 2 |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. | Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров | 2 |
| **Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | **Третий курс** | | **50**  **32(14)** |  |
|  | Содержание учебного материала | | **6** | 2 |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | 1. | Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Ор­ганизация договорных отношений с поставщиками 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 | 2 |
| 2. | Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при пере­возке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно­сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). | 2 |
| 3. | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объ­емно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям 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 |
| **Тематика практических занятий** | | **4** |
| 1.Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | | 2 |
| 2.Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.Подбор технического оснащения складских помещений | | 2 |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| 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 | |  |
| Тема 2.2.  **Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** | Содержание учебного материала | | **6** | 2 |
| 1. | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. | 2 |
| 2. | 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 | 2 |
| 3. | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | 2 |  |
| Тема 2.3.  **Организация хранения различных видов продовольствен­ных товаров** | Содержание учебного материала | | **6** | 2 |
| 1. | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. | 2 |
| 2. | Сроки реализации и хра­нения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери | 2 |
| 3. | 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 |
| **Тематика практических занятий** | | **4** |
| 1. | Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях». | 2 |
| 2. | Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасно­сти продукции  Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | 2 |
| **Тема 2.4**  **Отпуск сырья и продуктов на производ­ство, в филиалы** | Содержание учебного материала | | **4** | 2 |
| 1. | Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | 2 |
| 2. | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | **4** |  |
| 1. | Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач | 2 |
| 2. | Разработка пооперационной схемы документального оформления приемки товаров. Заполнение актов прием­ки | 2 |
| **Тема 2.5**  **Контроль со­хранности и расхода продуктов на предприя­тиях питания** | Содержание учебного материала | | **8** | 2 |
| 1. | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.  Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | 2 |
| 2. | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | 2 |
| 3. | Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе | 2 |
| 4. | Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | **4** |  |
| 1. | Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использовани­ем специализированного программного обеспечения | 2 |
| 2. | Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризацион­ной описи  Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов | 2 |
| Экзамен | | | **6** |  |
| **Всего** | | | **96** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.

Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г.№98.
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно­эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на
8. продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на
10. продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 192 с.
14. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

13

**3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. [http: //ozpp .ru/laws2/po stan/post7. html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http: //www.food-service.ru /catalog Каталог пищевого оборудования
6. www. restoracia. ru

**3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях питания: учебник для сред. Проф. образования: учебник для сред. Проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д « Феникс», 2012 -373с.

2. Электромеханическое оборудование/Е.С. Крылов.- М.: « Ресторанные ведомости», 2012,160с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: « Ресторанные ведомости», 2012,164 с.

4. Пароконвектомат6 технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: « Ресторанные ведомости», 2012,128с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: « Ресторанные ведомости», 2012,162 с.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общих требований к качеству сырья и продуктов;  условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методов контроля качества продуктов при хранении;  способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  видов снабжения;  видов складских помещений и требования к ним;  периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методов контроля возможных хищений запасов на производстве;  правил оценки состояния запасов на производстве;  процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  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. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | | |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | | |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |