

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Актанышский технологический техникум»

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТТ»


Л.Я. Шамсунова

« 28 » 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01 Организация хранения и контроль запасов сырья.

код и наименование дисциплины

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

(уровень подготовки – базовый)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования технический

указывается соответствующий профиль

Актаныш 2022

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

код и наименование специальности

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г. рег. № 44828);

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Примерной программы учебной дисциплины

«Организация хранения и запасы сырья»

рекомендованной _____;

- Локального акта от 29 августа 2023 г. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин

Наименование документа

- Рабочей программы воспитания, утвержденной 29 августа 2023г.

Обсуждена и одобрена на заседании
предметной цикловой комиссии
естественно-математический

наименование ПЦК

Разработал(а) преподаватель:

Низамов А.Р.

Подпись, инициалы фамилия

Протокол № 1
«28» августа 2023г.

Председатель ПЦК

Валиева Л.Р.

Подпись, инициалы фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по **специальности** (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения общепрофессиональной 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 в организациях 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

Ко	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Код	Профессиональные компетенции:
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ
ПК 6.5	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;
 лабораторно-практических занятий-12 часов,
 самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

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

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>128</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>128</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>-</i>
практические занятия	<i>12</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>20</i>
Итоговая аттестация в форме зачета.	

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Личностные результаты	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	1		
	1. Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодовоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров.			ЛР 4	ОК 2, ОК 3
	2. Химический состав продовольственных товаров				
	3. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров				
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности»		2			
Тема 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов	Содержание учебного материала	4	1		
	1. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья				ОК 4, ОК 2
	2. Оценка качества продовольственных товаров				
	3. Потребительские свойства продовольственных товаров				
	4. Безопасность продовольственных товаров				
	5. Дефекты и брак продовольственных товаров				
	6. Основы стандартизации и сертификации товаров				
Тема 3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных	Содержание учебного материала	4	1	ЛР 9	ОК 3, ОК 6
	1. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов				

видов продовольственных продуктов	2. Процессы, происходящие при хранении				
	3. Условия и сроки хранения пищевых продуктов				
	4. Контроль за качеством и режимами хранения на складах				
	6. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов				
	Практическое занятие	1			
	1. Ассортимент и сроки хранения продуктов. 2. Составление таблиц: «Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму» и «Классификация товаров по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму». 3. Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов				
Самостоятельная работа: 1. Выполнение домашних заданий по разделу №1. Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. 2. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. 3. Подготовка сообщений по темам: А. Как влияют сроки годности сырья на их реализацию. Б. Условия хранения мяса и мясных продуктов. 4. Решение производственных ситуаций 5. Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров		2			
Тема 4 Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала	1	1	ЛР 10	ОК 2, ОК 4
	1. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества.				
Самостоятельная работа Составление таблиц органолептической оценки качества различных групп товаров		2			
Тема 5 Способы и формы	Содержание учебного материала	3	1		
	1. Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам				

инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	работы				
	2. Противопожарный инструктаж персонала				
	3. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ				
	Практическое занятие	1			
	Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов				
Тема 6 Виды снабжения	Содержание учебного материала	3	1		
	1. Виды и источники снабжения, поставщики				
	2. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей				
	3. Формы организации снабжения				
Самостоятельная работа Составление договоров по поставке товаров		2			
Тема 7 Виды складских помещений и требования к ним	Содержание учебного материала	1	1		
	1. Основные требования к складским помещениям				
	2. Операции складского типа				
	3. Характеристика и классификация тары, требования к ней				
Самостоятельная работа 1.Подготовка рефератов на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации» 2.Презентации на тему «Виды упаковок»		2			
Тема 8 Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Содержание учебного материала	3	1		
	1. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание				
	2. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание				
	3. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание				
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: Виды новейшего оборудования используемого в складских помещениях		2			
Тема 9 Методы контроля сохранности	Содержание учебного материала	3	1		
	1. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и				

и расхода продуктов на производствах питания	движения блюд. (1С)				
	2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве				
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве				
	Практическое занятие	2			
	Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов				
Тема 10 Правила оценки состояния запасов на производстве	Содержание учебного материала	4	1		
	1. Учет продуктов и товаров в местах хранения				
	2. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета				
	3. Нормы естественной убыли на складах				
	4.Правила пользования сборником рецептур.				
	Практическое занятие	2			
	1. Разбор и решение ситуационных задач связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов 2.Работа с таблицами отходов и потерь при хранении сырья и продуктов 3.Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; 4.Расчет необходимого количества сырья .				
Самостоятельная работа: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); 2.Оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; 3.Рефераты на темы: А.Источники снабжения ПОП сырьём. Б. Оборудование складских помещений и их обслуживания В.Склад готовой продукции в кондитерском цехе. 4.Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и		6			

маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию. 5 Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. 6. Подготовка компьютерной презентаций по теме: «Методы хранения пищевых продуктов», «Виды упаковок».					
Тема 11 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов	Содержание учебного материала	4	1		
	1. Общие правила проведения инвентаризации				
	2. Порядок проведения инвентаризации				
	3. Оформление инвентаризационных материалов				
	4. Определение результатов инвентаризации				
	Практическое занятие 1.Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов. 2.Инвентаризация запасов продуктов: а)в кондитерском цехе; б)ресторане на 100мест; в)столовая СПО.	2			
Самостоятельная работа Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Выполнение домашнего задания по разделу №4. 1.Составление договора о материальной ответственности 2.Контроль за хищением продуктов со склада. 3.Инвентаризация на складе в ресторане на 100 мест. 4.Инвентаризация запасов продуктов в кондитерском цехе. 5.Создание презентаций по соответствующей тематике. 6.Рефераты по тематике: А.Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах общественного питания. Б.Инвентаризация на складе готовой продукции. 7. Документальное оформление инвентаризации.		4			
Тема 12 Правила оформления заказа на продукты со склада и	Содержание учебного материала	3	1		ОК 2, ОК 3

приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	1. Приемка товаров на складе				
	2. Прием товара на складе поставщика				
	3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов				
	Практическое занятие	2			
	1.Оформление технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 2.Оформление заказа на продукты со склада и на склад. 3.Составление требований-накладных. 4.Виды сопроводительных документов на различные товары, поступающих на склад.				
Самостоятельная работа Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: выполнение домашнего задания по разделу №3. 1.Прием сырья и продуктов на склад. 2.Сопроводительные документы на продукты.		1			
	зачет	2			
Всего:		128			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

1. Оснащение учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- электронные презентации занятий;
- интерактивная доска;
- ноутбук, принтер, модем

2. Оборудование учебного кулинарного цеха согласно ФГОС для реализации программ по специальности техника-технолог:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Технологического оборудования и оснастки:

- электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование (холодильник бытовой «Samsung»); весоизмерительное оборудование;

- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. М. В. Володина, Т. А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; Издательский центр «Академия» 2014г.

2. М. В. Володина, Т. А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; Издательский центр «Академия» 2014г. (Электронный вариант)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия

1. И. И. Потапова «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания» Издательский центр «Академия», 2014.

Справочники:

ГОСТ Р 50762-2007 « Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.»

ОСТ 28- 1- 95 « Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу.»

СанПиН « Санитарно-гигиенические требования к срокам годности и условия хранения кулинарной продукции.

СанПиН 2.3.6.1079-08г « Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания.»

Интернет- ресурсы:

1.Товароведение продовольственных товаров режим доступа- www.bibliofood.ru

2.Склад режим доступа-Izhevsky.ru

3.Логистика склада режим доступа -<http://www.logist.ru>

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий, контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, решение ситуационных задач
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия,
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;	Контрольная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
Знания:	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, контрольная работа
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические

различных видов продовольственных продуктов;	занятия, контрольная работа
- методы контроля качества продуктов при хранении;	Тестирование, практические занятия, контрольная работа, контрольная работа
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Тестирование, практические занятия
- виды снабжения;	Тестирование, практические занятия
- виды складских помещений и требований к ним;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, контрольная работа
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Тестирование, решение ситуационных задач
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила оценки состояния запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.	Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
Итоговый контроль (промежуточная аттестация) по завершению курса в форме дифференцированного зачета	

