

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И.Усманова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

«Общепрофессиональный цикл»

по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Профиль: Естественнонаучный

Чистополь, 2022

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:

 В.Е. Ширяева

Протокол заседания ПЦК

№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:

 Т.А. Сатунина

Заместитель директора по УР

 И.М. Котельникова

Протокол заседания НМС

№ 1 от "31" августа 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Разработчики:

Ширяева В. Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г. И. Усманова»

Эксперты:

О. В. Проснева - зав. производством кафе «Рандеву» ,

З. К. Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта по профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1- определять наличие запасов и расхода продуктов;
- У2-оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- У3-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

У6-применять логистические методы, обеспечивающие оптимальное функционирование каналов товародвижения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 31-ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;
- 32 -общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 33-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 34 -методы контроля качества продуктов при хранении;
- 35-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 36 -виды снабжения;
- 37 -виды складских помещений и требования к ним;
- 38-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- 39 -методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;
- 310-программное обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- 311-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- 312 -методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- 313 -правила оценки состояния запасов на производстве;
- 314 -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- 315 -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- 316 -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- 317 - специфику логистического подхода к управлению материальными потоками
- 318 - функции, средства и методы логистики;
- 319 - организацию тарного и весового хозяйства.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

- 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, руководителем, 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.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**

- 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 и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- 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 сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- 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;
- 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 исполнителями;
- ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 22	Демонстрирующий способность использования информационные технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться профессиональной документацией
ЛР 24	Проявляющий ответственность, дисциплинированность, трудолюбие, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося **102** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часа;
 самостоятельной работы обучающегося **34** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе в форме практической подготовки	34
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
-Сообщение и рефераты,	
- работа с нормативной и дополнительной литературой	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Использование часов вариативной части:

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	У6-применять логистические методы, обеспечивающие оптимальное функционирование каналов товародвижения	Тема 2.1 Организация снабжения и товародвижения	6	Получение обучающимися дополнительных знаний в области организации хранения и контроля запасов сырья для успешной профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2	317 - специфику логистического подхода к управлению материальными потоками	Тема 2.3 Логистика	7	
3	318 - функции, средства и методы логистики			
4	319 - организацию тарного и весового хозяйства	Тема 2.2 Организация складского, тарного и весового хозяйства	17	
		Всего	30	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2	3	4	5
Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров				
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	<p>Содержание</p> <p>1-2 Основные группы продовольственных товаров. Ассортимент, показатели качества.дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>3-4 Упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Практические занятия</p> <p>5-6 №1. Систематика пищевых продуктов</p> <p>7-8 №2. Кодирование пищевой продукции</p> <p>Самостоятельные работы</p> <p>1.1.1 Изучение темы «Информация о товаре»</p>	<p>12</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 6.5.</p>
Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Методы контроля качества	<p>Содержание</p> <p>9-10 Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.</p> <p>11-12 Методы оценки качества продукции Методы определения</p>	<p>12</p> <p>2</p> <p>2</p>		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 6.5.</p>

продуктов при хранении		показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества.			ЛР 13
	Практические занятия				
	13-14	№3. Урок-игра «Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения»	2	2	
	15-16	№4. Разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов	2	2	
	Самостоятельные работы				
	1.2.Изучение темы «Безопасность пищевых продуктов»	4			
Тема 1. 3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание		18		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9. ПК 6.5.
	17-18	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.	2		
	19-20	Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2		
	21-22	Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке.	2		
	Практические занятия.				
	23-24	№5.Размещение товаров. Основопологающие принципы хранения. Оценка условия хранения и состояние продуктов и запасов	2	2	
	25-26	№6. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;	2	2	
	27-28	№7. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.	2	2	
	Самостоятельные работы.				

	1.3.1 Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов	6		
Раздел 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства				
Тема 2.1 Организация снабжения и товародвижения	Содержание	6		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, , ОК 9. ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.5.
29-30	Современные требования к организации снабжения; виды снабжения, эффективность использования различных источников снабжения; организационные формы поставок (транзитная и складская); требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2		
	Практические занятия.			
31-32	№8. Составление договора поставки на продовольственные товары. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия. (по заданию преподавателя).	2	2	
	Самостоятельные работы			
	2.1.1 Работа с конспектом. Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию.	2		
Тема 2.2 Организация складского, тарного и весового хозяйства	Содержание	18		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9. ПК 6.5. ЛР 4
33-34	Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, требования к складским помещениям. Оснащение складских помещений, периодичность технического оснащения холодильного, механического и весового оборудования	1		
35-36	Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре. использование функциональных емкостей, контейнеров.	3		

	Практические занятия.				
	37-38	№9. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила приёмки товаров и тары Порядок отпуска продуктов и сырья на производство, буфеты, розничную сеть	2	2	
	39-40	№10. Составление плана-схемы складских помещений	2	2	
	41-42	№11. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	2	2	
	43-44	Контрольная работа	2		
	Самостоятельные работы				
	2.2.1 Изучение темы и составление презентаций «Современные виды упаковок и тары»		6		
Тема 2.3 Логистика	Содержание		7		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9. ПК 6.5.
	45-46	Логистический подход к управлению материальными потоками. Функции, средства и методы логистики	2		
	Практические занятия				
	47-48	№12. Решение задач	2	2	
	Самостоятельные работы				
	2.3.1 Работа с дополнительной литературой		3		
Раздел 3 Методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания					
Тема 3.1 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	Содержание		17		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2,
	49-50	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Методы контроля сохранности и расхода продуктов Виды программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика	2		
	51-52	Расход продуктов и учёт движения блюд на производстве	2		
	53-54	Особенности учета в мясном и кондитерском цехах	2		

	Практические занятия				ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ЛР 22
55-56	№13. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.	2	2		
57-58	№14. Документальное оформление расхода продуктов и движения блюд на производстве с использованием программного обеспечения	2	2		
59-60	№15. Документальное оформление движения продуктов, учёта готовой продукции в мясном и кондитерском цехах.	2	2		
Самостоятельные работы					
	3.1.1 Работа с нормативно-технологической документацией, решение задач	5			
Тема 3.2 Способы и методы контроля сохранности запасов и сырья	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5. ЛР 24
	61-62	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление	2		
	Практические занятия				
	63-64	№16. Урок-практикум «Документальное оформление инвентаризации». Командная работа.	2	2	
	65-66	№17. Решение ситуационных задач	2	2	
	Самостоятельные работы				
		3.2.1 Работа с нормативной документацией	4		
67-68	Урок повторения	2			
		Всего:	102		

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

1.Володина, Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья, М., Академия, 2017г.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. , Товароведение пищевых продуктов, М.: Мастерство., 2001.

2. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2012
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.,Хлебпродинформ, 1996, 1997
4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
- 5.Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество».

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Условия проведения занятий, консультационной помощи обучающимся, в том числе с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах, данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

Преподаватель использует:

1. Электронные образовательные ресурсы: MOODLE, облако Майл, РЭШ, Гугл Класс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы, Ютуб.
3. Технологические средства при помощи которых осуществлялась связь: ПК, ноутбук, планшет, смартфон

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расхода продуктов; -оценивать условия хранения и состояния 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 <i>-применять логистические методы, обеспечивающие оптимальное функционирование каналов товародвижения.</i> 	<p>Практические занятия; самостоятельные работы; контрольные работы; зачет. видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система MOODLE, ZOOM, GOOGLE klass; - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; -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 обеспечения 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; -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 	<p>Фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельные работы; практические занятия; зачет. видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система MOODLE, ZOOM, GOOGLE klass; - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE</p>

<p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p> <p>- специфику логистического подхода к управлению материальными потоками</p> <p>- функции, средства и методы логистики;</p> <p>- организацию тарного и весового хозяйства.</p>	
--	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
<p>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»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -проявление и демонстрация уважения к людям разной профессии; - проявление стремления к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»; – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; -демонстрация готовности и способности вести диалог с другими, достижения взаимопонимания с ними; -проявление способности находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной среде; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.
<p>ЛР 22 Демонстрирующий способность использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться профессиональной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация способности использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умение пользоваться профессиональной документацией; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве
<p>ЛР 24 Проявляющий</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация проявления ответственности,

<p>ответственность, дисциплинированность, трудолюбие, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.</p>	<p>дисциплинированности, трудолюбия, нацеленный на достижение поставленных задач; - демонстрация эффективного взаимодействия с членами команды, сотрудничества с другими людьми; -демонстрация проектного мышления; – участие в исследовательской и проектной работе; – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p>
--	--