

**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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе в форме практической подготовки	34
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
-Сообщение и рефераты,	
- работа с нормативной и дополнительной литературой	
<b>Итоговая аттестация</b> 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
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>				
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	<p><b>Содержание</b></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><b>Практические занятия</b></p> <p>5-6 №1. Систематика пищевых продуктов</p> <p>7-8 №2. Кодирование пищевой продукции</p> <p><b>Самостоятельные работы</b></p> <p>1.1.1 Изучение темы «Информация о товаре»</p>	<p><b>12</b></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><b>Содержание</b></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><b>12</b></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.			<b>ЛР 13</b>
	<b>Практические занятия</b>				
	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	
	<b>Самостоятельные работы</b>				
	1.2.Изучение темы «Безопасность пищевых продуктов»	4			
Тема 1. 3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>18</b>		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		
	<b>Практические занятия.</b>				
	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	
	<b>Самостоятельные работы.</b>				

	1.3.1 Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов	6		
<b>Раздел 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства</b>				
Тема 2.1 Организация снабжения и товародвижения	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		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		
	<b>Практические занятия.</b>			
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	
	<b>Самостоятельные работы</b>			
	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	<b>Содержание</b>	<b>18</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9. ПК 6.5. <b>ЛР 4</b>
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		

	<b>Практические занятия.</b>				
	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		
	<b>Самостоятельные работы</b>				
	2.2.1 Изучение темы и составление презентаций «Современные виды упаковок и тары»		6		
Тема 2.3 Логистика	<b>Содержание</b>		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		
	<b>Практические занятия</b>				
	47-48	№12. Решение задач	2	2	
	<b>Самостоятельные работы</b>				
	2.3.1 Работа с дополнительной литературой		3		
<b>Раздел 3 Методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания</b>					
Тема 3.1 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	<b>Содержание</b>		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		

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

### 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><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расхода продуктов;</li> <li>-оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;</li> <li>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> <li><i>-применять логистические методы, обеспечивающие оптимальное функционирование каналов товародвижения.</i></li> </ul>	<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><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</li> <li>-методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-виды снабжения;</li> <li>-виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>-методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;</li> <li>-программное обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> </ul>	<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.

<b>Личностные результаты</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов</b>
<p><b>ЛР 4</b> 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"> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</li> <li>-проявление и демонстрация уважения к людям разной профессии;</li> <li>- проявление стремления к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;</li> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</li> </ul>
<p><b>ЛР 13</b> Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>-демонстрация готовности и способности вести диалог с другими, достижения взаимопонимания с ними;</li> <li>-проявление способности находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной среде;</li> <li>– участие в исследовательской и проектной работе;</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> </ul>
<p><b>ЛР 22</b> Демонстрирующий способность использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться профессиональной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация способности использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умение пользоваться профессиональной документацией;</li> <li>– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</li> </ul>
<p><b>ЛР 24</b> Проявляющий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация проявления ответственности,</li> </ul>



<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>
--	--