

Министерство образования, науки  
и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Городец, 2018


ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей  
специальности «Технология продукции  
общественного питания» и профессии  
«Повар, кондитер»

Председатель  /Скотнина И.В./


Автор:

преподаватель специальных дисциплин

 /Солохина К.С./

Составлена в соответствии с ФГОС по  
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Заместитель директора по УПР

 /Голычева Л.С./

## Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа может использоваться образовательным учреждением в профессиональном и дополнительном образовании, в процессе профессиональной переподготовки, повышения квалификации, а так же при дистанционной форме обучения по специальности.

### **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения 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.

**овладеть:**

*общими компетенциями, включающими в себя способность:*

- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- ОК6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий;
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;
- ОК10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

*профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:*

- ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
- ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
- ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий;
- ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
- ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- ПК6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
- ПК6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- ПК6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
- ПК6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;
- ПК6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 74 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 37 часов.

#### 1.5. Результаты освоения дисциплины

Результаты освоения программы учебной дисциплины, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:*

Код	Наименование результатов обучения
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
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	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане
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
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ОК10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>111</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
в том числе:	
- теория	36
- лабораторные работы	18
- практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>37</b>
в том числе:	
- внеаудиторная самостоятельная работа	30
- реферативная работа	7
<b>Форма аттестации по дисциплине – экзамен (6 семестр)</b>	



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
1	<p>Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов и показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показ дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характер ассортимента, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения</p>	6	1,2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>	
	ЛР01 Оценка качества мяса по органолептическим показателям	2	2,3
	ЛР02 Оценка качества муки по органолептическим показателям	2	2,3
	ЛР03 Оценка качества питьевого молока по органолептическим показателям	2	2,3
	ЛР04 Оценка качества яиц и яичных продуктов по органолептическим показателям	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.		3

	<p><i>Темы рефератов:</i>  Товароведная характеристика яиц и яичных товаров  Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров  Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.</p>			
<p><b>Тема 1. 2</b>  <b>Общие требования к качеству сырья и продуктов.</b>  <b>Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	<p>Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно – гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.</p> <p>Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Методы, основанные различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки</p>	2	1,2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	<b>ПРО1</b> Решение задач по определению естественной убыли продуктов питания при хранении и транспортировке		2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	<p>Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.</p> <p><i>Темы рефератов:</i>  Методы оценки качества продукции общественного питания; применение их на практике. Правила отбора проб, и какую роль это играет при оценке качества продукции общественного питания.</p>			3
<p><b>Тема 1. 3</b>  <b>Методы контроля качества продуктов при хранении</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	<p>Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.</p>	2	1.2

<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>	
ЛР01 Контроль качества первых и вторых блюд.	2	2,3
<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
ПР01 Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка предупреждению и устранению дефектов	2	2,3
ПР02 Оформление бракеражного журнала	2	2.3
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса</b>		<b>71</b>	
<b>Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	4	1,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.		3
<b>Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1 Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное	6	1.2

		оформление Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	ЛР01	Составление договора поставки на продовольственные товары	2	2,3
	ЛР01	Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавателя)	2	2,3
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	ПР01	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство	2	2,3
	ПР02	Документальное оформление отпуска продуктов	2	2,3
	ПР03	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	
	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.			3
<b>Тема 2. 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Структура производства</b>	1	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	2	1,2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	ПР01	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией			3

<b>Тема 2.4</b> <b>Оперативное планирование работы производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.	6	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
		ЛР01 Расчет выхода полуфабрикатов	2	
		ЛР02 Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
		ПР01 Составление плана-меню предприятия	2	
		ПР02 Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя). Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню			
<b>Тема 2.5</b> <b>Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных специализированных цехах. Условия труда в цехе Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный. Их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции,	8	1.2

	<p>производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем.</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>7</b>	
	<p>Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.</p>		3
<b>Всего:</b>	<b>111</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места для обучающихся (столы и стулья по количеству обучающихся);
- доска;
- шкафы для хранения комплексного методического обеспечения;
- стенд – методический уголок;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийное оборудование (интерактивная доска);
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- калькуляторы.



### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовая документация:

1. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
5. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
7. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
8. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. Для СПО / М.В. Володина.- М.: Академия, 2014

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для НПО –М.:Академия, 2011.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения наличия запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценки условий хранения и состояния продуктов и запасов;</li> <li>- проведения инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принятия решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции</p>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.</li> </ul>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции</p>

