Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2023

Рассмотрена на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Протокол №_4_от“17” _04_____2023 г.
Председатель_____Салимгараева Е.Н.

Утверж
Заместитель директора по
_____Н.Б.Щерб
«17» _04_____ 2

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Пример основной профессиональной образовательной программой (ПОПОП) для реализа образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответстви ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02 Поварское и кондитерское дело

Разработчик: Ваструкова Нина Ильинична, преподаватель ГАПОУ «Лениногорск политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**16**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**20**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной основной профессиональной образовательной программой (ПОПОП) для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

− определять наличие запасов и расхода 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– 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.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются профессиональные компетенции:

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

обслуживания.

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

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются личностные результаты:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего: **106 часов**

в том числе: практических занятий **34 часов;**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Всего	**106**
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные и практические занятия	34
Практическая подготовка	**34**
самостоятельная работа	2
консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 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)		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций ОК, ПК, ЛР
1	2		3	4
Введение	**Содержание учебного материала**		*2*	ОК 1-7, 9, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.			
РАЗДЕЛ 1.Основные группы продовольственных товаров			*44*	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема: 1.1. Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		*4*	
	1	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**		*6*	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ		*2*	

	1	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.3Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.		
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.		
	Тематика лабораторных работ		2	
	1	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Контроль сохранности и расхода продуктов. Товарные запасы: понятие, значение.		
	Тематика лабораторных работ		2	

	1	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**		6	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**		4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ		2	
	1	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жищевых жиров	**Содержание учебного материала**		2	4 ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов		
	Тематика лабораторных работ		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика лабораторных работ		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.
	1	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			50	
	Содержание учебного материала		6	

Тема 2.1 Организация продовольственного и материальнотехнического снабжения	1	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	3	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	4	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.		
	5	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	6	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
	Тематика практических занятий		4	ОК 1-7, 9, 10
	1	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	2	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия	1	
	3	Подбор технического оснащения складских помещений	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно - материальных ценностей	**Содержание учебного материала**		6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	2	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	3	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 2. 1 ОК 1-7, 9, 10,
	1	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	
	2	Определение наличия запасов на складе.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		8	
	1	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		ОК 1-7, 9, 10,ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов 3. Методы контроля качества продуктов при хранении.		
	3	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Тематика практических занятий		4	ОК 1-7, 9, 10,ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1	
	2	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	3	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	1	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. 2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	2	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	1	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
	2	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.		
		Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	2	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		
	3	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		

	4	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	5	Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	1	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1	
	3	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма. решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
Промежуточная аттестация			6	
Всего:			106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1.Российская Федерация. законы. о качестве и безопасности пищевых продуктов [электронный ресурс]: Федер. Закон: [принят гос. думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [электронный ресурс]: Постановление правительства РФ: [утв. 15 авг. 1997 г. № 1036:в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- введ. 201501-01. М.: стандартинформ, 2014.-iii, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. требования к персоналу. - введ. 2016-01-01. - М, стандартинформ, 2014.-iii, 48 с

5.. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- введ. 2015-01-01. - М.: стандартинформ, 2014.-iii, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – введ. 2016 – 01 – 01.- М.: стандартинформ, 2014.- iii, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – введ. 2016 – 01 – 01. – м.: стандартинформ, 2014.- iii, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – М.: стандартинформ, 2014 .

9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- введ. 2015 – 01 – 01. – М.: стандартинформ, 2014, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – введ. 2015 – 01 – 01. – м.: стандартинформ, 2014.

11.СанпПин 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача рф от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [электронный ресурс]: Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18

13.СП 1.1.2193-07 «дополнения № 1»]. – режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

14.СанПин 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [электронный ресурс]: постановление главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

15.СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [электронный ресурс]: Постановление главного государственного санитарного врача рф от 08 ноября 2001 г. № 31

17.Сборник технических нормативов – сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М .В.Могильного В.А.Тутельяна. - М.: Дели Принт, 2020.- 544с.

18.Сборник технических нормативов – сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П.. Могильного, в.а.тутельяна. - м.: дели плюс, 2019.- 808с.

19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. ч. 1 / под ред. ф.л.марчука - м.: хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

2.http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

4. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

5. http://www.gosfinansy.ru – справочная система

3.2.3. Дополнительные источники

1. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / С.Л. Калачев.М. : Юрайт, 2020. - 464 с. - (Основы наук).

2. Каленик Т.К. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность : учеб.пособие / Т.К. Каленик, Л.Н. Федянина, Т.В. Таняшкина. - Ростов н/Д :МарТ; Феникс, 2019. - 224 с.(Учебный курс).

3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова . - 5-е изд. М.: Дашков и К, 2018. - 328 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь : учеб.пособие / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. - М. : Академия, 2020. - 96 с.

5. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2021. - 232 с.

6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред.проф. образования. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2022. - 494 с. - (Среднее профессиональное образование).

7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К, 2018. - 930 с. - (Учебные издания для бакалавров).

8. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях

общественного питания: учеб.пособие для сред. спец. учебных заведений / Н.Д. Торопова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 409с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

9. Чижикова О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: учеб.пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Ростов н/Д:МарТ; Феникс, 2018. - 207 с. - (Учебный курс).

Печатные издания:

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2019

2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.

3. Журнал - Пищевая промышленность.

4. Журнал – Питание и общество

5. Журнал – Общепит

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 индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; – условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методов контроля качества продуктов при хранении; – способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – видов снабжения; – видов складских помещений и требования к ним; – периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; – правил оценки состояния запасов на производстве; – процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; – правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении**: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

– видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

4.1. Контроль и оценка результатов освоения вида профессиональной деятельности

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1-1.4 Организовывать и ввести процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- соблюдение алгоритма обработки мяса, рыбы, домашней птицы; - определение органолептическим способом доброкачественности мяса, рыбы, домашней птицы; - соблюдение правил организации рабочего места для обработки мяса, рыбы и домашней птицы.	защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование
ПК 2.1-2.8 Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соблюдение технологии приготовления сложных и горячих супов; сложных блюд из овощей, грибов и сыра; сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - демонстрация проведения бракеража готовых супов, блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы; - эстетическое оформление и отпуск супов, блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы. - обоснование выбора оборудования и	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

	инвентаря при приготовлении супов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и птицы; - выполнение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов в процессе приготовления супов, блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и птицы.	
ПК 3.1-3.7 Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соблюдение алгоритма приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; сложных холодных соусов; - демонстрация приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы; сложных холодных соусов.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование
ПК 4.1-4.6 Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение алгоритма приготовления сложных холодных и горячих десертов; - обоснование выбора оборудования и инвентаря при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - демонстрация приготовления сложных холодных и горячих десертов.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование
ПК 5.1-5.6 Организовывать и ввести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соблюдение алгоритма приготовления сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформление; - определение органолептическим способом доброкачественности мяса, рыбы, домашней птицы; - соблюдение правил организации рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба; мучных и мелкоштучных	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

	кондитерских изделий; отделочных полуфабрикатов.	
ПК 6.1-6.4 Организовывать и осуществлять контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организовывать работу трудового коллектива; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- защита практических и лабораторных работ; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	

профессиональной деятельности	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	*- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию	– понимание значимости приоритетной ценности личности человека; – уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей; – демонстрация позитивное отношение к регулированию трудовых отношений; – стремление к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	– адекватность соблюдение и пропаганды правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; – адекватность предупреждения либо преодолевания зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

20 (двадцать) листов

Директор ЛПИ: _____

Р.Р. Минязев

Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины
ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности

подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы

1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 содержит разделы как: область применения программы, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи дисциплины, требования формирующие общие и профессиональные компетенции, количество часов на освоение программы дисциплины

В структуре и содержании рабочей программы учебной дисциплины отражается максимальная учебная нагрузка, обязательная аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа. В рабочей программе учебной дисциплины отдельно выделяется условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, при наличии основного общего образования, опыт работы не требуется.

Рецензент _____Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

М.П.

Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины
ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы

1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 содержит разделы как: область применения программы, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи дисциплины, требования формирующие общие и профессиональные компетенции, количество часов на освоение программы дисциплины

В структуре и содержании рабочей программы учебной дисциплины отражается максимальная учебная нагрузка, обязательная аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа. В рабочей программе учебной дисциплины отдельно выделяется условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, при наличии основного общего образования, опыт работы не требуется.

Рецензент_____Степанова И.В., зам.директора по УР ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»