

**Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

2019 г.

Одобрена цикловой методической  
комиссией механико-технологических  
дисциплин  
Протокол №1 от 28.08.2019 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.И. Берёзкина  
Автор: Гогин Е.Г.

Программа разработана на основе Федерального  
Государственного образовательного стандарта  
(ФГОС) по специальностям среднего  
профессионального образования (СПО)  
укрупненной группы  
43.00.00 Сервис и туризм по специальности:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_ А.А. Смирнова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

### ***1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы***

Учебная дисциплина ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

Учебная дисциплина ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

### **Формируемые компетенции**

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной

	деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### Профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК1.1	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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.
<b>ВД</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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.
<b>ВД</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий сложного ассортимента 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.
<b>ВД</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:
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

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	90
<b>Самостоятельная работа</b>	6
<b>Объем программы</b>	96
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	60
лабораторные работы	-
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины	2	2	ОК 1-7, 9, 10
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Идентификация продовольственных товаров по признакам классификации	3	2	
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	3	2	
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	3	2	
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	3	2	

<b>Тема 1.5.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	3	2	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	3	2	
<b>Тема 1.7.</b> <b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2,3	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №7.</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	3	2	
<b>Тема 1.8.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
		<b>Практическое занятие №8.</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	3	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, презентаций; анализ ассортимента в действующих предприятиях города		<b>4</b>	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10
	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	2	4	
	Складские помещения: назначение, виды. Требования,	2	2	

<b>снабжения</b>	предъявляемые к складским помещениям.			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	3	2	
	<b>Практическое занятие №10.</b> Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия		2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Подбор технического оснащения складских помещений	3	2	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	Приемка товаров по количеству и качеству.	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	3	2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Определение наличия запасов на складе	3	2	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	Способы хранения сырья в складских помещениях	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	3	2	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	3	2	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; 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			<b>2</b>
			<b>Экзамен</b>	
<b>Всего:</b>			<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### *3.1. Материально-техническое обеспечение*

Реализация программы предполагает наличие лаборатории «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств».

Оборудование лаборатории и рабочих мест: лаборатория «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств»;

- весы настольные электронные -15
- пароконвектомат -1
- конвекционная печь-1
- микроволновая печь-1
- расстоечный шкаф-1
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на человека-7
- фритюрница -1
- электрогриль (жарочная поверхность)-1
- плита wok-1
- гриль саламандр-1
- электроблинница-1
- электромармиты-3
- кофемашина с капучинатором -1
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)-1
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке)-2
- шкаф холодильный -1
- шкаф морозильный-1
- шкаф шоковой заморозки -1
- льдогенератор-1
- охлаждаемый прилавок-витрина-1
- фризер-1
- стол холодильный с охлаждаемой горкой, гранитор-1
- тестораскаточная машина -1
- планетарный миксер-5
- Диспансер для подогрева тарелок-1
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-1
- мясорубка-1
- слайсер -1
- машина для вакуумной упаковки -1

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения)-1
- процессор кухонный-1
- овощерезка-1
- миксер для коктейлей-1
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания-1
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-1
- кофемолка-1
- лампа для карамели -1
- аппарат для темперирования шоколада-1
- стол с охлаждаемой поверхностью-1
- стол с гранитной поверхностью-1
- стол с деревянной поверхностью-1
- сифон-3
- газовая горелка (для карамелизации)-3
- барная станция для порционирования соусов-1
- набор инструментов для карвинга-15
- овоскоп-1
- нитраттестер-1
- машина посудомоечная-1.

### ***3.2 Информационное обеспечение обучения***

#### **Основные источники**

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник / М. В. Володина. – М.: Академия, 2017. – 320 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/ Г.Г. Дубцов. – М.: Академия, 2017 – 336 с.
3. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения: учебник/ О.А. Косарева. – Изд.: Синергия, 2017. -264 с.
4. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум/ В.В. Березина. – М.: Дашков И.К. 2017 – 200 с.

5. Трисвятский Л.А. Товароведение зерна и продуктов его переработки: учебник для сузов/Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. – М.: Альянс, 2016. – 415 с.
6. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие/ Н.Р. Куликова. – М.: Дашков и К, 2018. – 168 с.
7. Нилова А.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / А. П. Нилова, 2018,- 334 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2018
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

#### **Перечень Интернет-ресурсов**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://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

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>		
– определять наличие запасов и расход продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	– анализ предложенных понятий по изучаемой теме; – тестирование.
– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	соответствие требованиям Адекватность,	– устный и письменный опрос.
– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие	– экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения инструктажей по безопасности; – составление схем и таблиц.
– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	требованиям инструкций, регламентов Рациональность	– экспертная оценка решения ситуационных задач.
– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	действий и т.д.	– экспертная оценка результатов деятельности, обучающихся при использовании специализированного ПО

<b>Знания:</b>		
– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность	– экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося; – проверка оформления понятийного словаря.
– общие требования к качеству сырья и продуктов;	результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	– текущий контроль в форме: устного опроса; творческих работ
– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	применения профессиональной терминологии	– составление сравнительной таблицы; – тестирование по основным вопросам темы
– методы контроля качества продуктов при хранении;		– деловая игра; – опрос по индивидуальным заданиям.
– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;		– анализ предложенных понятий по изучаемой теме
– виды снабжения;		– устная проверка (опрос)
– виды складских помещений и требования к ним;		– экспертная оценка выполнения работы по знанию основных вопросов темы
– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;		– оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при работе с различным оборудованием
– методы контроля		– выполнения

сохранности и расхода продуктов на производствах питания;		конкретных профессиональных задач на узнавание ранее изученных объектов и свойств сохранности и расхода продуктов
– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;		– электронное тестирование
– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;		– различные формы опроса
– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;		– устный опрос (групповой и/ или индивидуальный)
– правила оценки состояния запасов на производстве;		– решение задач по основным вопросам темы
– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;		– проверка оформления понятийного словаря об инвентаризации запаса продуктов
– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;		– тестирование; – составление схем и таблиц.
– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.		– экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся
<b>Общие компетенции:</b>		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Сформированность эмоционально– психологической культуры (развитие	– анализ инноваций в области профессиональной деятельности

применительно к различным контекстам.	эмоциональной сферы и др.).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Сформированность организационной культуры (планирование деятельности, выполнение обязанностей	– экспертная оценка и наблюдение деятельности обучающихся по поиску, анализу различной информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	нормативного характера и др.). Сформированность социальной культуры (культура работы с информацией, развитие коммуникативных качеств, ориентация на	– экспертная оценка полноты и логичности планирования профессионального и личностного развития специалиста
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	общественные требования). Сформированность аналитической культуры (способность к аналитической	– оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при работе в коллективе (команде)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	деятельности, к анализу результатов своей профессиональной деятельности). Сформированность креативной культуры (способность к	– опрос по индивидуальным заданиям; – кейс-метод
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	проектной деятельности). Сформированность культуры самосовершенствования (способность к профессиональному	– экспертное наблюдение и оценка решения ситуационных задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	росту).	– экспертная оценка выполненных презентаций, индивидуальных заданий о ресурсосбережение, эффективному

		поведению в чрезвычайных ситуациях
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		– анализ и оценка факторов риска здоровья; – защита рефератов о здоровом образе жизни, правильном питании
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		– электронное тестирование
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		– анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности)
<b>Профессиональные компетенции:</b>		
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Освоение компетенций	– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		– собеседование (устный опрос индивидуальный и / или групповой)
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		– экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной

		программы: на практических занятиях
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептур полуфабрикатов
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.		– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных горячим блюдам
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.		– составление сравнительных таблиц
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,		– экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях

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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных горячим блюдам из яиц, творога, сыра, муки
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных горячим блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных горячим блюдам из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных		– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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.		– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		– составление сравнительных таблиц
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		– экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным закускам
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий,

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>посвященных холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
<p>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.</p>		<p>– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным блюдам из мяса, домашней птицы, дичи</p>
<p>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.</p>		<p>– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>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.</p>		<p>– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины</p>
<p>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.</p>		<p>– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным десертам</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять</p>		<p>– экспертная оценка</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях</p>
<p>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.</p>		<p>– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным напиткам</p>
<p>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.</p>		<p>– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных горячим напиткам</p>
<p>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.</p>		<p>– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины</p>

в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		– составление сравнительных таблиц
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.		– экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных мучным, кондитерским изделиям
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных пирожным и тортам
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,		– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептур хлебобулочных,

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		мучных кондитерских изделий
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		– собеседование по основным вопросам пройденного материала
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		– деловая игра «Работа трудового коллектива»
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		– моделирование ситуации - работа в команде