

областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

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

2023 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель
МС Петропавловская Я.А.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от
24.05.2023г. № 186 /п

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин
Протокол № 8 от 30.04.2023 г.
Председатель: Крупникова
М.Ю.

Рабочая программа разработана на
основе Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы
43.0000 Сервис и туризм по
специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело
Зам. директора А.А.
Смирнова

Автор: Гогин Е.Г.

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

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

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

Код	Наименование общих компетенций
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД	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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД	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.
ВД	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.
ВД	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.
ВД	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

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

- ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
- ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

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
Введение	Содержание учебного материала: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины	2	2	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1.	Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала: 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
	Тематика практических занятий Практическое занятие №1. Идентификация продовольственных товаров по признакам классификации	3	2	
			2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала 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
	Тематика практических занятий Практическое занятие №2. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	3	2	
			2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала 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
	Тематика практических занятий Практическое занятие №3. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	3	2	
			2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала 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
	Тематика практических занятий Практическое занятие №4. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	3	2	
			2	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1,

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	4.1, 5.1, 6.3
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие №5. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	3	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		6	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	
	Тематика практических занятий		2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		6	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 назначения яичных продуктов, пищевых жиров	2,3	6	
	Тематика практических занятий		2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Практическое занятие №7. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	3	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Содержание учебного материала		6	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2,3	6	
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие №8. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	3	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 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		4	
Раздел 2.	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10
	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	2	4	
	Складские помещения: назначение, виды. Требования, предъявляемые к складским помещениям.	2	2	
	Тематика практических занятий		6	ОК 1-7, 9, 10

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

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 саламандра-1
электроблинница-1
электромармиты-3
кофемашина с капучинатором -1
кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)-1
хоголи (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, протираания, взбивания-1
соковыжималки (для citrusовых, 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, 2020. – 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, 2020. -264 с.
4. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум/ В.В. Березина. – М.: Дашков И.К. 2019 – 200 с.
5. Трисвятский Л.А. Товароведение зерна и продуктов его переработки: учебник для сузов/Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. – М.: Альянс, 2019. – 415 с.
6. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие/ Н.Р. Куликова. – М.: Дашков и К, 2019. – 168 с.
7. Нилова А.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / А. П. Нилова, 2019,- 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/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.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

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
Умения:		
– определять наличие запасов и расход продуктов;	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.	– анализ предложенных понятий по изучаемой теме; – тестирование.
– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;		– устный и письменный опрос.
– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;		– 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;		– экспертная оценка решения ситуационных задач.
– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		– экспертная оценка результатов деятельности, обучающихся при использовании специализированного ПО
Знания:		
– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов	– экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося; – проверка оформления понятийного словаря.
– общие требования к качеству сырья и продуктов;		– текущий контроль в форме: устного опроса; творческих работ

– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	– составление сравнительной таблицы;
– методы контроля качества продуктов при хранении;		– тестирование по основным вопросам темы
– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;		– деловая игра;
– виды снабжения;		– опрос по индивидуальным заданиям.
– виды складских помещений и требования к ним;		– анализ предложенных понятий по изучаемой теме
– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;		– устная проверка (опрос)
– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;		– экспертная оценка выполнения работы по знанию основных вопросов темы
– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;		– оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при работе с различным оборудованием
– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;		– выполнения конкретных профессиональных задач на узнавание ранее изученных объектов и свойств сохранности и расхода продуктов
– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;		– электронное тестирование
– правила оценки состояния запасов на производстве;		– различные формы опроса
– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;		– устный опрос (групповой и/или индивидуальный)
		– решение задач по основным вопросам темы
		– 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
Общие компетенции:		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Сформированность эмоционально–психологической культуры (развитие эмоциональной сферы и др.). Сформированность организационной культуры (планирование деятельности, выполнение обязанностей нормативного характера и др.). Сформированность социальной культуры (культура работы с информацией, развитие коммуникативных качеств, ориентация на общественные требования). Сформированность аналитической культуры (способность к аналитической деятельности, к анализу результатов своей профессиональной деятельности). Сформированность креативной культуры (способность к проектной деятельности). Сформированность культуры	– анализ инноваций в области профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		– экспертная оценка и наблюдение деятельности обучающихся по поиску, анализу различной информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		– экспертная оценка полноты и логичности планирования профессионального и личностного развития специалиста
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		– 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.		– опрос по индивидуальным заданиям; – кейс-метод
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		– экспертное наблюдение и оценка решения ситуационных задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		– экспертная оценка выполненных презентаций, индивидуальных заданий о ресурсосбережение,

	самосовершенствования (способность к профессиональному росту).	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)
Профессиональные компетенции:		
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, видов и форм обслуживания.		– экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,		– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий,

видов и форм обслуживания.		закусок
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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным блюдам из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей		– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептур холодных

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		блюд, кулинарных изделий, закусок
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.		– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным десертам
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.		– экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных холодным напиткам
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.		– экспертное наблюдение и оценка, выполненных презентаций, сообщений, творческих заданий, посвященных горячим напиткам
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		– оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам учебной дисциплины

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, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		– анализ результатов практической работы обучающихся по разработке адаптации рецептур хлебобулочных, 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

Личностные результаты ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 8. Проявляющий и		Наблюдение на теоретических занятиях и практических работах.
--	--	---

демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.		
--	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.