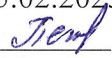


Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.
Председатель МС 
Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин
Протокол № 6 от 16.01.2025 г.
Председатель:  Березкина А.И.

Автор: Жемчужная Е.Е.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ОГБПОУ «КТЭК»
от 12.02.2025 г. № 72/п
Рабочая 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  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 декабря 2016 года № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с актуализированным ФГОС 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 реализуется в рамках общепрофессионального цикла.

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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.
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.
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 рецептов 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 приготовления, 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.
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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной программы – 96 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	40
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
- подготовка сообщений, рефератов, презентаций - поиск информации в Интернете и т.д.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2	
Раздел 1.	Основные группы продовольственных товаров	38	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	1
	1.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента 2.Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров 3. Методы определения качества и безопасности. Инструктаж персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
	Практическое занятие №1	4	
	Разработка схем классификации различных групп продовольственных товаров и сырья для приготовления кулинарной продукции		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	1
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практическое занятие №2	2	
	Разработка таблиц по ассортименту и изучение требований ГОСТов		
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	1
	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		
	Практическое занятие №3	2	
	Разработка таблиц по ассортименту и изучение требований ГОСТов		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	1,2

Товароведная характеристика молочных товаров	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Практическое занятие №4	2	
	Разработка таблиц по ассортименту и изучение требований ГОСТов по молоку и молочным продуктам		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	1,2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы и рыбных продуктов		
	Практическое занятие №5	2	
	Разработка таблиц по ассортименту и изучение требований ГОСТов по рыбе и морепродуктам		
Тема1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Практическое занятие №6	2	
	Разработка таблиц по ассортименту и изучение требований ГОСТов по мясу и мясным продуктам		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практическое занятие №7	2	
	Разработка таблиц по ассортименту и изучение требований ГОСТов по яичным продуктам, пищевым жирам		
Тема 1.8. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		

кондитерских и вкусовых товаров	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Практическое занятие №8	2	
	Разработка таблиц по ассортименту и изучение требований ГОСТов по кондитерским и вкусовым товарам		
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	50	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	12	2
	1.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами 2.Логистика в организации снабжения: планирование, организация и контроль 3.Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками 4. Способы доставки продовольственных товаров в рестораны и другие типы предприятий общественного питания. Товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и другие) 5.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные решения и санитарно- эпидемиологические требования к складским помещениям 6. Организация тарного хозяйства на предприятии общественного питания. Классификация тары, тарооборот, требования к таре Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, весового и механического оборудования		
	Практическое занятие №9	6	
	Изучение нормативной документации, оформление накладных и товарно-сопроводительных документов. Бланки договоров поставки и их оформление. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия		
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных	Содержание учебного материала	4	2
	1.Правила приемки продовольственных товаров на предприятии ОП 2.Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-		

товаров и других товарно-материальных ценностей	фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству, сертификатов и удостоверений качества Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов продуктов на складе		
	Практическое занятие № 10	4	
	Работа с документацией, оформление образцов учетных документов, решение ситуационных задач по оценке состояния запасов на производстве и складе		
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	2,3
	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. 2.Значение упаковки для сохранения качества продуктов. Виды упаковки 3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Ответственность персонала. ХАСПП		
	Практическое занятие № 11	6	
	Составление схем и расчеты по помещениям складской группы		
Тема 2.4. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	3
	1.Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве 2.Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков 3.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Практическое занятие №12	6	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода сырья и продуктов на предприятиях общественного питания		
Самостоятельная работа обучающихся		6	
Работа над учебным материалом, изучение нормативной документации, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач; сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием и оснащению инвентарем для складского хозяйства, подготовка рефератов, сообщений			
Форма промежуточного контроля		Экзамен	
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и предполагает наличие лаборатории «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств».

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов сырья», оснащенный в соответствии с примерной образовательной программой по специальности: комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: проектор, экран настенный, компьютер.

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

весы настольные электронные -15	плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека-7
пароконвектомат -1	электрогриль (жарочная поверхность)-1
гриль «Саламандра»-1	плита wok-1
кофемашина с капучинатором -1	шкаф холодильный -1
льдогенератор - 1	слайсер -1
машина для вакуумной упаковки -1	соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)-1
кофемолка-1	стол с охлаждаемой поверхностью - 1
барная станция для порционирования соусов-1	миксер для коктейлей-1

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 48 с.
2. ГОСТ 3 1985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.
3. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2021 г.
4. Сборник технических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2020.- 544с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1] под ред. Ф.Л. Марчука - М. Хлебпродинформ, 2020 -615 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, .2021-560 с.

Дополнительные источники

1. Журнал — Товароведение продовольственных товаров
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал — Питание и общество
4. Журнал - Общепит

Интернет-источники:

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. mw.restoracia.ru/http://ovw.tehdoc.ru/files/675.html
4. <http://www.gosfmansy.ru/practice/2338/15274/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий, тестирования, выполнения заданий самостоятельной работы, индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Текущий контроль при проведении: -тестирования; - экспертная оценка результатов деятельности, обучающихся при использовании специализированных программ
- определять наличие запасов и расход продуктов;	- анализ предложенных понятий по изучаемой теме; -- тестирование
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

	дисциплины и проведение инструктажей по безопасности; - составление схем и таблиц;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- экспертная оценка решения ситуационных задач.
Знание:	
ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)
- 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;	
- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)
- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)
- процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося; – проверка оформления понятийного словаря.
Общие компетенции:	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Экспертная оценка и наблюдение подбора ресурсов (оборудования, инвентаря и т.п.) необходимых для

оценивать их эффективность и качество.	организации деятельности в области общественного питания.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ поиска профессионально-значимой информации (в рамках своей специальности).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение осуществления поиска информации в сети Интернет и различных электронных носителях по вопросам организации обслуживания.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Экспертная оценка и наблюдение участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определение перспектив профессионального и личностного развития.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ технологий используемых в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции:	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Анализ организации работы по выполнению задания в соответствии с инструкциями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Экспертное наблюдение деятельности по выявлению ресурсов команды.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Решение задач по отдельным темам курса. Решение ситуационных задач.
ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических заданий, творческих работ.
ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	Анализ составления собственного оптимального рациона с позиции рационального питания.
ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.	Выполнение и защита практических работ.
ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.	Экспертная оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.
	— текущий контроль в форме: устного опроса; творческих работ Промежуточная аттестация в форме э к з а м е н а