

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02. Организация хранения и контроль запасов сырья**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2021 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02. Организация хранения и контроль запасов сырья составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года, № 1565; на основании примерной программы учебной дисциплины, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.02.15-170519. Дата регистрации в реестре: 19.05.2017.

Разработчик :

Шорохова Елена Валерьевна, преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Экономики, программирования и  
предпринимательства  
Протокол № 1 от «30» 08 2020г  
Председатель ЦК Е.Б. Гусева

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО  
«Ишимский многопрофильный  
техникум»  
Осипенко /Н.В. Осипенко/  
«31» 08 2021г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

### **1.1 Область применения программы:**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья может быть использована в реализации дополнительных образовательных программ и профессиональной подготовки, и переподготовки 43.01.09 Повар, кондитер в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл

### **1.3. Цель и планируемые результаты 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

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенции:**

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

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

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**Освоение содержания учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:**

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная нагрузка</b>	96
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия (если предусмотрено)	34
самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Код ЛР реализации программы воспитания
1	2		3	4	
Введение	Содержание учебного материала		2		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2		ОК 01-07, 09, 10	ЛР 13
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		46		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2			ЛР 13
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.				
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов				
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		8		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки				
	Практическое занятие 1		2		
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	3	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала		4		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий				
	Практическое занятие 2		2		
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	3	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13

<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	<b>2</b>		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов				
	<b>Практическое занятие 3</b>		<b>2</b>		
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	<b>3</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	<b>2</b>		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	<b>Самостоятельная работа:</b> Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	<b>3</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие 4</b>		<b>2</b>		
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	<b>3</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	<b>2</b>		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов				
	<b>Практическое занятие 5</b>		<b>2</b>		
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	<b>3</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	<b>2</b>		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров				
	<b>Практическое занятие 6</b>		<b>2</b>		
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	<b>3</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	<b>2</b>		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров				

	Практическое занятие 7		2			
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	3	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		46			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		10	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3		
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2			ЛР 13	
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.					
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).					
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям					
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.					
	Самостоятельная работа: Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		2			
	Практическое занятие 8		4			
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	3	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13	
	1. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.		1			
	2. Подбор технического оснащения складских помещений		1			
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных	Содержание учебного материала		8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3		
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2				ЛР 13
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации:					

товаров и других товарно-материальных ценностей	доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества				
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.				
	<b>Практическое занятие 9</b>		2		
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	2. Определение наличия запасов на складе.	3	1		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		12	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	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. Нормируемые и ненормируемые потери.	2			ЛР 13
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2			
	<b>Самостоятельная работа:</b> Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	2		
	<b>Практическое занятие 10</b>		4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	3	1		
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		2		
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		1		
	<b>Содержание учебного материала</b>		8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2			ЛР 13
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство				
	<b>Практическое занятие 11</b>		4		
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	3	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		2		
Тема 2.5	<b>Содержание учебного материала</b>		8		

<b>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	<b>2</b>		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов				
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков				
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания				
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд				
	<b>Практическое занятие 12</b>		<b>6</b>		
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	<b>3</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	ЛР 13
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи		<b>2</b>		
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.		<b>2</b>		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>			<b>96</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

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

Реализация учебной дисциплины ОП. 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, предполагает наличия учебного кабинета Организации хранения и контроля запасов и сырья», технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;

##### **Комплект учебно-методической документации:**

- методические указания к выполнению лабораторно – практических работ,
- методические указания к выполнению контрольных работ,
- методические указания к выполнению самостоятельных работ

##### **Наглядные пособия:**

- плакаты, технологические карты, схемы, тематические стенды

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, принтер, сканер, модем
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С: Предприятие «Общественное питание»);
- программное обеспечение к **Системе голосования Optivote**, с комплектом пультов
- калькуляторы.

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

##### **Нормативные документы**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> Дата обращения 05.12.2019г.

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Дата обращения 05.12.2019г.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

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

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) Дата обращения 05.12.2019г.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758). Дата обращения 05.12.2019г.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) Дата обращения 05.12.2019г.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) Дата обращения 05.12.2019г.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

#### **Основные источники:**

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

### **Электронные издания:**

<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность  
<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -  
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров  
<http://www.restoracia.ru> – комплексное оснащение ресторана  
<http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны  
труда

### **Дополнительные источники:**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

## **3.3 Организация образовательного процесса**

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года, № 1565; на основании примерной программы учебной дисциплины, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.02.15-170519. Дата регистрации в реестре: 19.05.2017. Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья изучается на 1 курсе (1,2 семестр).

## **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

### **Требования к образованию и обучению**

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и(или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации не реже одного раза в три года.



## **Особые условия допуска к работе**

Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации.

Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Прохождение в установленном законодательством Российской Федерации порядке аттестации.

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

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
<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 результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; тестирования; -оценки результатов практической работы; -оценки результатов самостоятельной работы; <b>Дифференцированный зачет в виде:</b> - письменной практической работы с документами
-общие требования к качеству сырья и продуктов;		письменного/устного опроса;
-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;		письменного/устного опроса;
-методы контроля качества продуктов при хранении;		письменного/устного опроса;
-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;		письменного/устного опроса;
-виды снабжения;		тестирования;
-виды складских помещений и требования к ним;		тестирования;
-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;		тестирования;
-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;		тестирования;
-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;		письменного/устного опроса;
-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;		письменного/устного опроса;
-правила оценки состояния запасов на производстве;		письменного/устного опроса;
-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;		письменного/устного опроса;
-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;		Письменный опрос;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		письменного/устного опроса;
<b>Умения:</b> -определяет наличие запасов и расход продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие	<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию;

-оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов;	требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Рациональность действий. Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, нормативно-технической документации	-оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Дифференцированный зачет:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;		защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Дифференцированный зачет:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;		защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Дифференцированный зачет:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете
-оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		<b>Дифференцированный зачет:</b> - оценка выполнения практических заданий на зачете

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- способность решения стандартных профессиональных задач, способность нести за них ответственность; - нахождение оптимальных решений в условиях возникновения нестандартной ситуации	Наблюдение и мониторинг, оценка содержания портфолио студента; результаты участия в конкурсах, конференциях
ОК 02. Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития. - обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике, лабораторных работ по решению профессиональных задач
ОК 03. Планирует и реализует собственное	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в	Наблюдение и оценка на лабораторных и практических

профессиональное и личностное развитие.	<p>процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к будущей профессии;</li> <li>- участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях;</li> <li>- участие в мастер – классах;</li> <li>- положительные отзывы их характеристики от работодателей и статьи в прессе;</li> <li>- участие в конкурсе «Лучший по профессии»</li> </ul>	занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики;</li> <li>- участие в студенческом самоуправлении;</li> <li>- выполнение творческих и проектных работ в команде;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> </ul>	Тестирование; подготовка творческих работ, докладов, эссе
ОК 05. Осуществляет письменную и устную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических, лабораторных работ; защиты курсовых, дипломных проектов; рефератов с учетом инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов;</li> <li>- использование «элементов реальности» в работах студентов (курсовых, рефератах, докладах, эссе)</li> </ul>	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 06. Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики;</li> <li>- участие в студенческом самоуправлении;</li> <li>- выполнение творческих и проектных работ в команде;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> </ul>	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 07. Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</li> <li>- рациональное проведение контроля качества выполненной работы и нести ответственность в рамках профессиональной компетентности;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 09. Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования</li> <li>- использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> </ul>	Оценка лабораторных работ, презентации докладов и рефератов; учебно – практические конференции; конкурсы профессионального мастерства
ОК 10. Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</li> <li>- рациональное проведение контроля качества выполненной работы и нести ответственность в рамках профессиональной компетентности;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов</li> </ul>	наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

	собственной работы	
--	--------------------	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; <ul style="list-style-type: none"> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> </ul> </li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul>	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка

	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске супов сложного ассортимента	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Осуществлять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих соусов сложного ассортимента ,организовывать их хранение в процессе приготовления;	Практические занятия Экспертная оценка
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	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	Практические занятия Экспертная оценка
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	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	Практические занятия Экспертная оценка

	ассортимента	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности холодных соусов, заправок организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности салатов сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать их хранение в</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка



различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	процессе приготовления салатов;	
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность холодных десертов сложного ассортимента;	Практические занятия Экспертная оценка

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– организовывать их хранение в процессе приготовления;	
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.	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	Практические занятия Экспертная оценка
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.	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности	Практические занятия Экспертная оценка
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.	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	Практические занятия Экспертная оценка
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	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте	Практические занятия Экспертная оценка

соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции,</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка

обслуживания.	товарного соседства;	
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Практические занятия Экспертная оценка
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	– осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практические занятия Экспертная оценка
ПК.6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	– организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практические занятия Экспертная оценка

ПК.6.4Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практические занятия Экспертная оценка
---	---	---

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	наблюдение, - экспертная оценка, - стандартизованные опросники, - проективные методы, - самооценка, - анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ)