

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

Согласована:

Зав. библиотекой

 Ильютенко С. Н.

«20» 05 2020 г.

**Рассмотрена и
рекомендована:**

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9
от «20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

 Демченко Н. И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной работе

 Панаскина Л. А.

«20» 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья / Сост. С. В. Костикова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.- 36 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Костикова С.В., 2020

© Мичуринский филиал

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.03.Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

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

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- общие требования к качеству сырья и продуктов
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов
- методы контроля качества продуктов при хранении
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
- виды снабжения
- виды складских помещений и требования к ним
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве
- правила оценки состояния запасов на производстве

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

В результате освоения дисциплины обучающиеся приобретают **практический опыт** в:

- проведении органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- определении наличия запасов и расхода продуктов;
- проведении инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принятии решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов
- оценке условий хранения и состояния продуктов и запасов
- оформлении технологической документации с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие **общие и профессиональные компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
лабораторные работы	32

практические работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего),	50
в том числе:	
подготовка сообщений	16
подготовка мультимедийных презентаций	20
составление тестов и кроссвордов	6
подготовка проектов и рефератов	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		118	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала Свойства потребительской продукции. Методы определения качества продукции. Классификация факторов качества. Потребительские свойства продовольственных товаров. Структура потребительских свойств продовольственного сырья. Классификация дефектов по степени выявления. Основы стандартизации и сертификации товаров. Государственная система стандартизации РФ по категориям. Дефекты и брак продовольственных товаров.	8	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовить схему «свойства потребительской продукции» Причины возникновения брака. (Подготовить сообщение).		

	Идентификация и фальсификация товаров. Изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания.		
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	38	
	Классификация продовольственных товаров Торговая классификация продовольственных товаров Классификационные признаки		2
	Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров: зерномучные товары, плодоовощные товары и грибы (овощи: клубнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, десертные, пряные, тыквенные, томатные, бобовые, зерновые. Плоды: семечковые, косточковые, субтропические и тропические .Ягоды. Орехоплодные. Грибы: белые, подберезовики, грузди, волнушки, шампиньоны, трюфель, сморчок, строчок, вешенки), вкусовые товары (чай, кофе, пряности, вкусовые приправы, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, табак и табачные изделия), крахмал, сахар, мед и кондитерские товары (фруктово-ягодные изделия, какао-порошок, шоколад, восточные сладости), пищевые жиры (растительные масла, животные жиры, маргарин, кулинарные жиры, коровье масло), молочные товары (молоко, сливки, кисломолочные продукты, сыры, молочные консервы), яичные товары (сухой яичный порошок, меланж), мясные товары (мясо домашней птицы, субпродукты,		3

	полуфабрикаты, консервы, колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия), рыбные товары (икра, рыба: живая, охлажденная, мороженая, соленая, сушеная, вяленая, копченая; рыбные консервы, кулинарные изделия и полуфабрикаты).		
	Лабораторные работы	32	
1	Оценка качества картофельного крахмала по органолептическим показателям. Определение товарного сорта крахмала.		
2	Определение товарного сорта гречневой крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей.		
3	Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.		
4	Определение товарного сорта, класса макарон и их развариваемости		
5	Оценка качества свежих плодов по стандарту (работа с натуральными образцами).		
6	Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям.		
7	Определение товарного сорта черного байхового чая по органолептическим показателям.		
8	Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Ознакомление с натуральными образцами.		
9	Оценка качества печенья по органолептическим показателям.		
10	Оценка качества		

		растительного масла по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.		
	11	Определение товарного сорта твердого сычужного сыра		
	12	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
	13	Оценка мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести.		
	14	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности.		
	15	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
	16	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.		
	Самостоятельная работа обучающихся		36	
	Изучение ассортимента различных подгрупп вспомогательных товаров в розничной торговле. Анализ показателей качества разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам. (Подготовить доклад). Выявление показателей технологических свойств и безопасности. Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту.			

	<p>Клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи. (подготовить мультимедийную презентацию).</p> <p>Химический состав плодов и овощей. (Подготовить доклад).</p> <p>Бахчевые культуры. (Подготовить мультимедийную презентацию).</p> <p>Экзотические плоды. (Подготовить творческую работу).</p> <p>Ассортимент и характеристика ягод, дикорастущих ягод, орехоплодных и грибов. (Подготовить тесты).</p> <p>Ассортимент чая. Квас и напитки хлебного кваса. Сухие напитки. (Подготовить мультимедийную презентацию).</p> <p>Сахар и сахарозаменители сахара. Пищевая ценность пчелиного меда. (Подготовить сообщение).</p> <p>Изучение ассортимента кондитерских товаров разных подгрупп и видов в торговле. (Подготовка мультимедийной презентации).</p> <p>Карамельные конфетные изделия. Шоколад. Классификация. (Подготовить тесты и кроссворды).</p> <p>Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле. (Подготовка мультимедийной презентации)</p> <p>Анализ показателей качества разных подгрупп и видов молочных товаров по стандарту и выявление общих и специфичных показателей (работа с НД). (Подготовить доклад).</p> <p>Зарисовать схему строения куриного яйца.</p> <p>Изучение ассортимента мясных товаров в торговле. (Подготовка мультимедийной презентации)</p>		
--	--	--	--

	Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств. (Распознавание отдельных видов рыб и семейства, к которым они принадлежат). Изучение ассортимента рыбных товаров в торговле. (Подготовка мультимедийной презентации)		
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		16	
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала	2	
	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений Этапы приемки товаров. Основные принципы товародвижения. Требования к доставке товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.		2
	Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров		
	Практическая работа	2	
	1 Порядок заключения договоров		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Заполнить таблицу поставщиков города Брянска		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	

<p>Организация складского и тарного хозяйства</p>	<p>Складское хозяйство: понятие, назначение Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Классификация тары. Организация тарного хозяйства, Тарное хозяйство: понятие назначение. Приемка тары и ее эффективное использование. Организационно – технологические мероприятия по сокращению расходов по таре.</p>		3	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>			
	1	<p>Заполнить таблицу «Классификация тары»</p>		2
<p>Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		2	3
		<p>Условия хранения различных видов продовольственных товаров Возможные риски при хранении. Способы укладки и методы хранения продуктов.. Санитарно- гигиеническая обработка складских помещений.</p>		
	<p>Практическая работа</p>		2	
	1	<p>Решение ситуационных задач Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Расчет нормы естественной убыли (по заданным условиям).</p>		

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Заполнить таблицу: Характеристика хранения основных видов продуктов		
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов		16	
Тема 3.1. Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	Содержание учебного материала	2	2
	Товарные запасы: понятие, виды . Учет запасов сырья и товаров., значение. Учет запасов сырья и товаров, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Разработать мероприятия по планированию закупки сырья		
Тема 3.2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	Содержание учебного материала	2	3
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Методические приемы и способы контроля запасов сырья. Правила проведения инвентаризации продуктов		
	Ответственность работников в области контроля наличия товаров Сроки проведения внеплановой инвентаризации Виды материальной ответственности		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Законспектировать причины внеплановой инвентаризации		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	2	

Работа с нормативной документацией	Ознакомление с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-2001 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Документальный учет расхода сырья на производстве Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни		2
	Практическая работа	4	
	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач. Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить план-меню комплексного обеда для столовой техникума		
Итого		150	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, стандарты, презентации, учебно-методический комплекс «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических и лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic – 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся.

Плита электрическая, мясорубка электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, фритюрница, кипятильник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB–4407, взбивальная машина, холодильник «Свияга», «Смоленск», электрокипятильник GASNRORAG, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960x530x870), овоскоп, блинница тефлоновая.

Посуда и инвентарь: блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, вилка для раздачи холодных закусок, вилка для рыбы, вилка столовая, тарелка глубокая столовая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, порционные сковороды, соусники, сотейники, сковороды, сковорода ВОК, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., лотки алюм., миски, селедочницы, креманки, салатники, ножи кухонные, горшочки керамические, чайная пара, сито, молоточки для отбивания мяса, чайники, кувшины, набор для карвинга, скалка, кокотницы, доска разделочная, учебно-методический комплекс «Организация хрия и контроль запасов и сырья

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья», включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <https://book.ru/book/936104> . — Текст : электронный.

2. Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133058> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Организация хранения и контроль запасов сырья. Практикум: учеб.пособ. / Сост. А. В. Киреева. – Брянск : Брянский ГАУ, 2020. – 52 с.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07481-7. — URL: <https://book.ru/book/932692>— Текст : электронный.

3. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 3. Характеристика продуктов питания : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 731 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: <https://book.ru/book/926831> — Текст : электронный.

Интернет ресурсы (И-Р):

1. Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] / Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов: сайт // Режим доступа: <http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm>. - Дата обращения: 16.02.2020. - Заглавие с экрана.

2. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://standartgost.ru/0/214/208/101/218-pischevaya_mikrobiologiya. - Дата обращения: 16.02.2020. - Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Лекция - визуализация	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий по группам продовольственных товаров и составляют презентацию по теме
2	Классификация свежих плодов Товароведная характеристика семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов.	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления
3	Ассортимент и характеристика	Урок - презентация	Презентации «Бахчевые культуры», «Характеристика

	основных видов тыквенных, бахчевых и томатных овощей		тыквенных овощей», «Ассортимент томатных овощей» и др. Представление иллюстрированного содержания материала
4	Лабораторное занятие: Оценка качества свежих плодов по стандарту (работа с натуральными образцами).	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся проводят органолептическую оценку качества свежих плодов, сравнивают результаты со стандартом
5	Тема 2.3. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
6	Тема 3.1 <i>Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов</i>	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
7	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу дисциплины, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, устных и письменных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	контроля.
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
Знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
общие требования к качеству сырья и продуктов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
методы контроля качества продуктов при хранении	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
виды снабжения	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
виды складских помещений и требования к ним	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании,

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	отчетов о работе и других видов текущего контроля.
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
правила оценки состояния запасов на производстве	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
виды сопроводительной документации на различные группы	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании,

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
продуктов	отчетов о работе и других видов текущего контроля.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Широта использования различных источников информации, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оперативность, точность и широта осуществления операций по качественному и количественному анализу веществ с использованием общего и специального программного обеспечения.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем и потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий	Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести.</p> <p>Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности</p> <p>Темы: Свойства потребительской продукции.</p> <p>Методы определения качества продукции</p> <p>Классификация факторов качества</p> <p>Классификация дефектов по степени выявления.</p> <p>Основы стандартизации и сертификации товаров</p> <p>Государственная система стандартизации РФ по категориям</p> <p>Дефекты и брак продовольственных товаров</p> <p>Классификация продовольственных товаров</p> <p>Торговая классификация продовольственных товаров</p> <p>Классификационные признаки Мясо и мясные товары.</p> <p>Ассортимент и характеристика. Мясные копчености. Ассортимент мясных консервов.</p> <p>Оценка качества мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести.</p> <p>Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p> <p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – проводить инструктажи по 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>безопасности хранения пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 	<p>герметичности</p> <p>Темы: Свойства потребительской продукции.</p> <p>Методы определения качества продукции</p> <p>Классификация факторов качества</p> <p>Классификация дефектов по степени выявления.</p> <p>Основы стандартизации и сертификации товаров</p> <p>Государственная система стандартизации РФ по категориям</p> <p>Дефекты и брак продовольственных товаров</p> <p>Классификация продовольственных товаров</p> <p>Торговая классификация продовольственных товаров</p> <p>Классификационные признаки</p> <p>Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных товаров.</p> <p>Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p> <p>Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности</p>	<p>текущего контроля.</p> <p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров – общие требования к качеству сырья и продуктов – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации 	<p>Темы: Свойства потребительской продукции.</p> <p>Методы определения качества продукции</p> <p>Классификация факторов качества</p> <p>Классификация дефектов по степени выявления.</p> <p>Основы стандартизации и сертификации товаров</p> <p>Государственная система стандартизации РФ по категориям</p> <p>Дефекты и брак продовольственных товаров</p> <p>Классификация продовольственных товаров</p> <p>Торговая классификация продовольственных товаров</p> <p>Классификационные признаки.</p> <p>Мясо и мясные товары (мясо домашней птицы, кулинарные</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p> <p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>различных видов продовольственных продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы контроля качества продуктов при хранении – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов 	<p>изделия).</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Темы: Свойства потребительской продукции. Методы определения качества продукции. Классификация факторов качества. Классификация дефектов по степени выявления. Основы стандартизации и сертификации товаров. Государственная система стандартизации РФ по категориям. Дефекты и брак продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Торговая классификация продовольственных товаров. Классификационные признаки.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p> <p>Темы: Мясо и мясные товары.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>расхода и хранения продуктов Знания: – 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</p>	<p>Ассортимент и характеристика. Рыба и рыбные товары. Ассортимент и характеристика.</p>	<p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов		
<p>Умения: – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов Знания: – 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</p>	<p>Лабораторные работы: Оценка качества картофельного крахмала по органолептическим показателям. Определение товарного сорта крахмала. Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту Темы: Ассортимент и характеристика основных видов луковых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. Классификация свежих плодов. Товароведная характеристика семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров. Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара. Ассортимент и характеристика молочных товаров.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов		
<p>Умения: – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля</p>	<p>Лабораторные работы: Оценка качества мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Определение вида и категории яиц</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>расхода и хранения продуктов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие требования к качеству сырья и продуктов – методы контроля качества продуктов при хранении – виды снабжения – виды складских помещений и требования к ним – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве – правила оценки состояния запасов на производстве 	<p>по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Темы: Классификация овощей. Ассортимент и характеристика основных видов клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Ассортимент и характеристика основных видов луковых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров. Мясо и мясные товары. Ассортимент и характеристика. Рыба и рыбные товары. Ассортимент и характеристика.</p>	<p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие требования к качеству сырья и продуктов – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов – методы контроля качества продуктов при хранении – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве – правила оценки состояния запасов на производстве 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества картофельного крахмала по органолептическим показателям. Определение товарного сорта крахмала.</p> <p>Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту</p> <p>Темы: Ассортимент и характеристика основных видов луковых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. Классификация свежих плодов. Товароведная характеристика семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров. Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара. Ассортимент и характеристика молочных товаров.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие требования к качеству сырья и продуктов – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов – методы контроля качества продуктов при хранении 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. Определение товарного сорта твердого сычужного сыра.</p> <p>Темы: Классификация овощей. Ассортимент и характеристика основных видов клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей. Ассортимент и характеристика основных видов луковых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров. Сыры, классификация. Ассортимент и характеристика ягод, дикорастущих ягод, орехоплодных и грибов.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие требования к качеству сырья и продуктов – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов – методы контроля качества продуктов при хранении 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p> <p>Темы: Мясо и мясные товары. Ассортимент и характеристика. Рыба и рыбные товары. Ассортимент и характеристика.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям. Определение вида и категории яиц</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>–принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Знания:</p> <p>–общие требования к качеству сырья и продуктов</p> <p>–условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</p> <p>-методы контроля качества продуктов при хранении</p>	<p>по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Темы: Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Значение их в питании. Значение жиров в питании. Свойства жиров. Виды растительных масел. Яйцо и продукты его переработки.</p>	<p>и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>		
<p>Умения:</p> <p>– определять наличие запасов и расход продуктов</p> <p>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов</p> <p>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Знания:</p> <p>– общие требования к качеству сырья и продуктов</p> <p>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</p> <p>– методы контроля качества продуктов при хранении</p>	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Темы: Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Значение их в питании. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий. Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара</p> <p>Ассортимент и характеристика молочных товаров. Яйцо и продукты его переработки. Значение жиров в питании. Свойства жиров. Виды растительных масел.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>		
<p>Умения:</p> <p>– определять наличие запасов и расход продуктов</p> <p>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов</p> <p>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p>	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества печенья по органолептическим показателям. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –общие требования к качеству сырья и продуктов –условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов –методы контроля качества продуктов при хранении 	<p>дефектов.</p> <p>Темы: Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Значение их в питании. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара</p> <p>Ассортимент и характеристика молочных товаров.</p> <p>Яйцо и продукты его переработки. Значение жиров в питании. Свойства жиров. Виды растительных масел.</p>	<p>работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –общие требования к качеству сырья и продуктов –условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов –методы контроля качества продуктов при хранении 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества картофельного крахмала по органолептическим показателям. Определение товарного сорта крахмала.</p> <p>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Темы: Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий. Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара.</p> <p>Ассортимент и характеристика молочных товаров.</p> <p>Яйцо и продукты его переработки. Значение жиров в питании. Свойства жиров. Виды растительных масел.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –определять наличие запасов и расход продуктов –оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов –принимать решения по 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества свежих плодов по стандарту (работа с натуральными образцами).</p> <p>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие требования к качеству сырья и продуктов – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов – методы контроля качества продуктов при хранении 	<p>дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Темы: Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара.</p> <p>Ассортимент и характеристика молочных товаров.</p> <p>Яйцо и продукты его переработки.</p> <p>Значение жиров в питании.</p> <p>Свойства жиров. Виды растительных масел.</p>	<p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие требования к качеству сырья и продуктов – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов – методы контроля качества продуктов при хранении 	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Оценка качества свежих плодов по стандарту (работа с натуральными образцами).</p> <p>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Темы: Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара.</p> <p>Ассортимент и характеристика молочных товаров.</p> <p>Яйцо и продукты его переработки.</p> <p>Значение жиров в питании.</p> <p>Свойства жиров. Виды растительных масел.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите проектов и рефератов и других видов текущего контроля.</p> <p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды снабжения – виды складских помещений и требования к ним – периодичность технического 	<p>Практические работы:</p> <p>Порядок заключения договоров.</p> <p>Учет товарных потерь вследствие естественной убыли.</p> <p>Темы: Виды продовольственного снабжения.</p> <p>Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков.</p> <p>Организация договорных отношений.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p> <p>Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве – правила оценки состояния запасов на производстве 	<p>Организация складского и тарного хозяйства. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.</p>	<p>периодической печати.</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды снабжения – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве – методы контроля возможных хищений запасов на производстве – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<p>Практические работы:</p> <p>Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач. Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета</p> <p>Темы: Виды продовольственного снабжения. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков. Организация договорных отношений. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды снабжения 	<p>Практические работы:</p> <p>Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач.</p> <p>Темы: Методы контроля возможных хищений запасов на</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите проектов и рефератов и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования – методы контроля возможных хищений запасов на производстве 	<p>производстве. Работа с нормативной документацией. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары</p>	<p>по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды снабжения – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования – правила оценки состояния запасов на производстве – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<p>Практические работы: Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач. Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета. Темы: Виды продовольственного снабжения. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков. Организация договорных отношений. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды снабжения – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<p>Практические работы: Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач. Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета. Темы: Работа с нормативной документацией. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании и других видов текущего контроля. Анализ результатов работы обучающихся по подбору материала периодической печати.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	на производство. Решение ситуационных задач. Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета.	

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
Организация хранения и контроль запасов и сырья**

2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2 Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <p>1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: https://book.ru/book/936104 (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>2. Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133058 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <p>1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103192 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + Приложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07481-7. — URL: https://book.ru/book/932692 (дата</p>	20.05.21 протокол №9	

		<p>обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>3. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 3. Характеристика продуктов питания : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 731 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926831 (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>Интернет ресурсы (И-Р):</p> <p>1. Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] / Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов: сайт // Режим доступа: http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm. - Дата обращения: 16.02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>2. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://standartgost.ru/0/214/208/101/218-pischevaya_mikrobiologiya. - Дата обращения: 16.02.2021. - Заглавие с экрана.</p>		
--	--	--	--	--