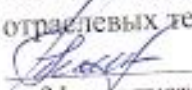
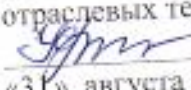


Министерство образования и науки РТ  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ  
«Дрожжановский техникум  
отраслевых технологий»  
 А.В. Черланов  
«31» августа 2020 г.



«СОГЛАСОВАНО»  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ «Дрожжановский техникум  
отраслевых технологий»  
 Р.И. Нигманов  
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Зам. директора по УМР  
ГАПОУ «Дрожжановский техникум  
отраслевых технологий»  
 А.В. Черланов  
«31» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 03.ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

по специальности:  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Квалификация:** техник - технолог  
**Форма обучения** — очная  
**Нормативный срок обучения**  
3 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования

Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Организация-разработчик:**

ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

**Разработчик:** Кукушкина Мария Федоровна - преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                              | стр. |
|--------------------------------------------------------------|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                      | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                    | 6    |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 8    |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ           | 13   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14   |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Организация хранения и контроль запасов и сырья**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре ПИССЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 расходов и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация 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 расходы продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве;
- методы контроля возможности хищений запасов на производстве.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 260807 Технология продукции общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                      |
| ОК 1    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                |

|             |                                                                                                                                                          |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 2</b> | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| <b>ОК3</b>  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                                                                |
| <b>ОК4</b>  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| <b>ОК5</b>  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                  |
| <b>ОК6</b>  | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                         |
| <b>ОК7</b>  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.                                                      |
| <b>ОК8</b>  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| <b>ОК9</b>  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.                                                                      |
| <b>ОК10</b> | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                               |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                               | Объем часов |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                                            | 84          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)                                 | 56          |
| в том числе:                                                                     |             |
| лабораторные занятия                                                             | 8           |
| практические занятия                                                             | 22          |
| контрольные работы                                                               | 2           |
| курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>                               | -           |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)                                      | 28          |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i> | -           |
| Итоговая аттестация в форме зачёта                                               |             |

### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

| Наименование разделов и тем                                                                                     | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                        | Объем часов       | Уровень освоения | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                        | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>3</b>          | <b>4</b>         | <b>5</b>                                                                              |
| <b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>8 (10) (6)</b> |                  | ОК 1-3, 6, 7, 9<br>ПК 1.1-1.3<br>ПК 2.1-2.3<br>ПК 3.1-3.4<br>ПК 4.1-4.4<br>ПК 5.1-5.2 |
| 1                                                                                                               | Оценка качества продовольственных товаров.                                                                                                                                                                                                   | 1                 | 2                |                                                                                       |
| 2                                                                                                               | Потребительские свойства продовольственных товаров                                                                                                                                                                                           | 1                 |                  |                                                                                       |
| 3                                                                                                               | Дефекты и брак продовольственных товаров                                                                                                                                                                                                     | 1                 |                  |                                                                                       |
| 4                                                                                                               | Классификация продовольственных товаров                                                                                                                                                                                                      | 1                 |                  |                                                                                       |
| 5-7                                                                                                             | Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров. Зерномучные товары и хлебные изделия. Овощные товары и грибы. Свежие плоды. Грибы. Вкусовые товары. Кондитерские изделия. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. | 3                 |                  |                                                                                       |
| 8-9. Практическое занятие №1: Определение качества овощей.                                                      |                                                                                                                                                                                                                                              | 2                 |                  |                                                                                       |
| 10-11. Практическое занятие №2: Распознавание видов круп. Органолептическая оценка качества.                    |                                                                                                                                                                                                                                              | 2                 |                  |                                                                                       |
| 12-13. Практическое занятие №3: Распознавание видов и сортов муки. Органолептическая оценка качества.           |                                                                                                                                                                                                                                              | 2                 |                  |                                                                                       |
| 14-15. Практическое занятие №4: Распознавание видов макаронных изделий.                                         |                                                                                                                                                                                                                                              | 2                 |                  |                                                                                       |
| 16-17. Практическое занятие №5: Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента. |                                                                                                                                                                                                                                              | 2                 |                  |                                                                                       |
| 18. Контрольная работа                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                              | 1                 |                  |                                                                                       |
|                                                                                                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;                                                                                                                             | 6                 |                  |                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                                                                                                  |           |  |   |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|---|------------------------|
| Раздел 2.<br>Организация<br>продовольственного<br>снабжения<br>складского и<br>тарного хозяйства                                                                                                | контрольные вопросы по темам.                     |                                                                                                                                                                  |           |  |   | ОК 1-7,9<br>ПК 6.1-6.5 |
|                                                                                                                                                                                                 | Содержание учебного материала                     |                                                                                                                                                                  | 5 (5) (4) |  |   |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 2.1. Виды продовольственного снабжения            |                                                                                                                                                                  |           |  |   |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 19.                                               | Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.                                                                          | 1         |  | 2 |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 20.                                               | Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.                        | 1         |  | 2 |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 2.2. Организация складского и тарного хозяйства   |                                                                                                                                                                  |           |  |   |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 21                                                | Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.                                         | 1         |  | 2 |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 22                                                | Тарное хозяйство: понятие, назначение.                                                                                                                           | 1         |  | 2 |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов |                                                                                                                                                                  |           |  |   |                        |
|                                                                                                                                                                                                 | 23                                                | Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. | 1         |  | 2 |                        |
| 24. Практическое занятие №6: Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве.                                                                                                          |                                                   |                                                                                                                                                                  |           |  |   |                        |
| 25-26. Лабораторная работа №1: Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; |                                                   |                                                                                                                                                                  |           |  |   |                        |
| 27-28. Лабораторная работа №2: Составление договора поставки на продовольственные товары.                                                                                                       |                                                   |                                                                                                                                                                  |           |  |   |                        |

|                                                            |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                |   |           |   |                        |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------|---|------------------------|
| Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов             | Самостоятельная работа обучающихся<br>Решение задач по расчету естественной убыли продовольственных товаров.<br>Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов |                                                                                                                                                |   | 4         | 3 | ОК 1-7,9<br>ПК 6.1-6.5 |
|                                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                |   | 6         |   |                        |
|                                                            | 3.1. Товарные запасы                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                |   |           |   |                        |
|                                                            | 29                                                                                                                                                                              | Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.                                                             | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 3.2. Методы контроля                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                |   |           |   |                        |
|                                                            | 30                                                                                                                                                                              | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.                                                                                     | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 3.3. Виды сопроводительной документации                                                                                                                                         |                                                                                                                                                |   |           |   |                        |
|                                                            | 31                                                                                                                                                                              | Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.                 | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 3.4. Контроль расхода продуктов на производстве                                                                                                                                 |                                                                                                                                                |   |           |   |                        |
|                                                            | 32                                                                                                                                                                              | Документальный учет расхода сырья на производстве.                                                                                             | 1 | 2         |   |                        |
| 33                                                         | Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.                                                                    | 1                                                                                                                                              | 2 |           |   |                        |
| 34                                                         | Контрольная работа                                                                                                                                                              | 1                                                                                                                                              |   |           |   |                        |
| Раздел 4. Методы контроля качества продуктов при хранении. | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                |   | 4 (3) (8) |   |                        |
|                                                            | 1                                                                                                                                                                               | Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы оказывающие влияние на качество продукции | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 2                                                                                                                                                                               | Методы определения показателей качества продукции.                                                                                             | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 3                                                                                                                                                                               | Органолептическая оценка качества продукции.                                                                                                   | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 4. Лабораторная работа №3                                                                                                                                                       | Контроль качества супов.                                                                                                                       | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 5. Лабораторная работа №4                                                                                                                                                       | Контроль качества блюд из мяса.                                                                                                                | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            | 6. Практическое занятие №7                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                | 1 | 2         |   |                        |
|                                                            |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                |   |           |   |                        |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                |    |       |    |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----|------------------------|
|                                                                                                               | Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.                                                            |                                                                                                                |    | 1     | 3  |                        |
|                                                                                                               | <b>7. Контрольная работа</b>                                                                                                                                                               |                                                                                                                |    | 8     | 3  |                        |
| Раздел 5.<br>Организация<br>производственного<br>процесса.<br>Классификация и<br>характеристика<br>типов ПОП. | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>-Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;<br>Контрольные вопросы по темам;<br>-Работа с нормативной документацией. |                                                                                                                |    | 3(12) | 10 | ОК 1-7,9<br>ПК 6.1-6.5 |
|                                                                                                               | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                      |                                                                                                                |    | 1     | 2  |                        |
|                                                                                                               | 8                                                                                                                                                                                          | Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика ПОП.                    | 1  | 2     | 2  |                        |
|                                                                                                               | 9                                                                                                                                                                                          | Структура производства                                                                                         | 2  | 2     | 2  |                        |
|                                                                                                               | 10-11.                                                                                                                                                                                     | Практическое занятие №8. Классификация типов ПОП                                                               | 2  | 2     | 2  |                        |
|                                                                                                               | 12-13.                                                                                                                                                                                     | Практическое занятие №9<br>Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.                           | 4  | 2     | 2  |                        |
|                                                                                                               | 14-17.                                                                                                                                                                                     | Практическое занятие №10<br>Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах.       | 2  | 2     | 2  |                        |
|                                                                                                               | 18-19.                                                                                                                                                                                     | Практическое занятие №11<br>Составление схем организации технологических процессов в дотоготовочных цехах ПОП. | 2  | 2     | 2  |                        |
|                                                                                                               | 20-21.                                                                                                                                                                                     | Лабораторная работа №5<br>Составление производственной программы мясного цеха.                                 | 10 | 3     | 3  |                        |
|                                                                                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;<br>Контрольные вопросы по темам;<br>Подготовка к итоговому зачету.        |                                                                                                                |    | 1     | 3  |                        |
|                                                                                                               | <b>22. Итоговая аттестация в форме зачета</b>                                                                                                                                              |                                                                                                                |    | 1     | 3  |                        |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета: «Технологии продукции общественного питания».

#### **Учебно-методическое обеспечение кабинета:**

- 1.Комплект учебно-методической документации.
- 2.Наглядные пособия.
- 3.Справочные материалы.
- 4.Таблицы.
- 5.Схемы.
- 6.Нормативно-техническая документация.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

Рабочее место преподавателя;

Посадочные места по количеству обучающихся (20 мест).

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

Компьютер с выходом в сеть интернет, ЖК телевизор;

Обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

Микрокалькуляторы

Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/ М.В.Володина, Г.А.Сопачева.-М. «Академия», 2018.-192с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования/ З.П. Матюхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-336с.
4. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания – М.: «Академия», 2014.-320с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий -.: «Академия», 2016.-512 с.
6. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие/С.В.Колобов, О.В.Памбухчиянц.-М.: Издательство «Дашков и К», 2012.-400с.

### **Интернет-ресурсы:**

ЭБС znanium.com

1. [http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00050834\\_0.html](http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00050834_0.html)
2. <http://www.kamasklad.ru/matador/product/skdaskaya-tchnika>
3. [http://www.pitportal.ru/samples\\_docs/production/5601.html](http://www.pitportal.ru/samples_docs/production/5601.html)
4. <http://referat.yabotanic.ru/turizm/organizaciya-snabzheniya-dogotovochного-predpriyatiya-otkrytogo-tipa/65641/62175/page3.html>
- 5.. <http://www.ref.by/refs/66/37305/1.html>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения,<br>усвоенные знания)                                                                                                | Основные показатели оценки<br>результата                                                                                                                                  | Формы и методы<br>контроля и оценки<br>результатов обучения                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УМЕНИЯ:</b>                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                |
| - определять наличие запасов и расход продуктов.                                                                                                              | - достоверность определения качества основных видов продукции (услуг),<br>- соблюдение требований нормативных документов при выполнении процессов.                        | - оценка выполнения лабораторно-практических работ;<br>- устный опрос.<br>- анализ решения ситуационных задач. |
| - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.                               | - полнота знаний нормативной базы при оформлении технологической и технической документации;<br>- соблюдение правил по ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации оборудования. | - оценка выполнения лабораторно-практических работ;<br>- анализ результатов письменных опросов.                |
| - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.                                                                           | - достаточность знаний и полнота использования документации систем качества.                                                                                              | - оценка выполнения лабораторно-практических работ;<br>- устный опрос.<br>- анализ решения ситуационных задач. |
| - оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | - правильность оформления технологической документации, в том числе с применением специализированного программного обеспечения.                                           | - оценка выполнения лабораторно-практических работ;<br>- устный опрос.<br>- анализ решения ситуационных задач. |
| <b>ЗНАНИЯ:</b>                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                |
| - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;                                                                                      | - Правильность, точность, последовательность проведения классификации товаров и оценки качества сырья, полуфабрикатов, продуктов.                                         | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий.              |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                              |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - общие требования к качеству сырья и продуктов;                                                          | -Осуществление приемки сырья и продуктов по качественному составу, проведение органолептической оценки, соответствие ее нормативным требованиям.                             | - оценка выполнения лабораторно-практических работ;<br>- анализ результатов письменных опросов         |
| - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; | -Соблюдение режимов хранения, способов, упаковки, транспортирования, графиков реализации .                                                                                   | - оценка выполнения практических работ по теме;<br>- анализ заполнения таблиц.                         |
| - методы контроля качества продуктов при хранении;                                                        | -Проведение органолептического и физико - химического методов анализа качества продуктов.                                                                                    | - оценка выполнения лабораторно-практических работ;                                                    |
| - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;                  | -Владение знаниями правил ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации оборудования.                                                                                                 | - оценка выполнения лабораторно-практических работ;<br>- анализ результатов письменных опросов         |
| - виды снабжения;                                                                                         | -Владение знаниями организации снабжения предприятий ОП.<br>-Владение основами товарооборота.                                                                                | - оценка выполнения практических работ по теме;<br>- анализ заполнения таблиц.                         |
| - виды складских помещений и требования к ним;                                                            | -Знание схемы складского технологического процесса.<br>-Соблюдение технологических режимов хранения продуктов в складских помещениях.                                        | - оценка выполнения практических работ по теме;<br>- анализ заполнения таблиц.                         |
| - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;            | -Знание графика планово-предупредительного ремонта и обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.<br>-Соблюдение правила поверки весового оборудования. | - наблюдение и оценка выполнения практических действий.                                                |
| - методы контроля сохранности и расходы продуктов на производствах питания;                               | - Соблюдение технологических режимов хранения продуктов в складских помещениях.<br>-Проведение органолептической оценки качества продуктов питания на складе.                | - результаты тестового контроля;<br>- проверка решения ситуационных задач;<br>- практических действий. |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд              | - Владение программным обеспечением управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.                                                                                | - наблюдение и оценка выполнения практических действий.                                           |
| - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве | - Знание современных технологий обеспечивающих сохранность запасов и регулирование расхода продуктов.                                                                              | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| - методы контроля возможности хищений запасов на производстве.                                        | - Проведение лабораторного контроля качества кулинарной продукции.<br>- Оформление производственной документации по учету запасов на производстве, движению сырья на производстве. | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                                                    | Основные показатели оценки результата                                                                                             | Формы и методы контроля и оценки                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                      | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                      | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.       | Знание нормативно-технической документации по подготовке домашней птицы и организации приготовления сложной кулинарной продукции. | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.            | Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.                            | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий  |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы.                     | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.   | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.                                            | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.                                            | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.                                                      | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.                                                      | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.                                             | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.                                             | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.                              | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.                              | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                 | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                 | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.           | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.           | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.                                  | Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.                                  | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий. |

|                                                                                                                  |                                                                                                                              |                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | - проверка решения ситуационных задач;<br>-наблюдение и оценка выполнения практических действий.          |
| ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.                                       | Знание нормативно-технической документации по организации приготовления                                                      | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий.         |
| ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.                                        | Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов.                                        | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий.         |
| ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.                                             | Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий методике планирования основных показателей производства    | - проверка решения ситуационных задач;<br>- наблюдение и оценка выполнения практических действий.         |
| ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.                                                               | - демонстрация умений планирования выполнения работ с помощью управленческих решений                                         | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины |
| ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.                                                               | Обоснованность, последовательность, полнота соответствия действий по организации работы трудового коллектива                 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины |
| ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.                                 | - изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и оценки результатов выполнения работ   | - анализ результатов тестового опроса                                                                     |
| ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.                                                          | Полнота знаний учетно-отчетной документации, грамотность и точность ее оформления                                            | - наблюдение и оценка выполнения практических действий                                                    |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
|------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                  |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                    | -демонстрация интереса к будущей профессии                                                                                                       | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     | – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества ; оценка эффективности и качества выполнения; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  |
| ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                                                                | -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области контроля качества                                                          | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  |
| ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, стандартов.                                  | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                   | - эффективность и обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога.              | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                          | - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;<br>- положительные отзывы с производственной практики                         | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.                                                   | - самоанализ и коррекция результатов выполнения своих профессиональных обязанностей .                    | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - эффективное планирование обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня развития | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе самообразования.                    |
| ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.                                                                   | - готовность к инновациям в области профессиональной деятельности.                                       | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  |
| ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                           | - эффективное использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.      | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |