

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

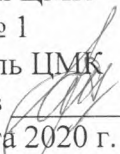
ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность: 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело.

Группа 3 ПКД

2020 г.

Рабочая программа ОП.02.Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) специальность: 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦМК
Протокол № 1
Председатель ЦМК
С. Е. Зайцев 
" 31 " августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

А. В. Кошман 

«31» августа 2020 г.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦМК
Протокол № ____
Председатель ЦМК
С. Е. Зайцев _____
" ____ " _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

А. В. Кошман _____

" ____ " _____ 2021 г.

Организация – разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

Родченко А.Г., преподаватель

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|---|
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 | 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 | ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Объем образовательной программы | 100 |
| Нагрузка с преподавателем | 98 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 76 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 22 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|--|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9, 10 |
| | 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | | |
| Раздел 1 | Основные группы продовольственных товаров | | |
| Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | | |
| | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. | | |
| Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Тематика практических работ ПЗ№1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | |
| Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Тематика практических работ 1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | |
| Тема 1.4. Товароведная характеристика | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| молочных товаров | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов | | |
| | Тематика практических работ 1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | | |
| | Тематика практических работ 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов | | |
| | Тематика практических работ 1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров | | |
| | Тематика практических работ 1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | | |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров | | |
| | Тематика практических работ 1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Раздел 2 | Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | | |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7, 9, 10, |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| Организация продовольственного и материально-технического снабжения | Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами | | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. | | |
| | Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | | |
| | Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). | | |
| | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям | | |
| | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. | | |
| | Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9, 10 |
| | 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | | |
| | 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений | | |
| Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | | |
| | Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества | | |
| | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9, 10, |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | 1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 2. Определение наличия запасов на складе. | | |
| Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | | |
| | 2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | | |
| | 3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | | | |
| | 2. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | | |
| Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | | |
| | 2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | | |
| | Тематика практических занятий работ | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | | | |
| | 2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада | | |
| Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. | | |
| | 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | | |
| | 3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | | |
| | 4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания | | |

| | | | |
|---------------------------------|---|------------|--|
| | 5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2 | |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | 2 | |
| Всего: | | 100 | |

3. ПИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основанная литература:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с.

Нормативные документы:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов.

Электронные издания:

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

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных работ с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, которая сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными

образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|--|---|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования |

| | | |
|--|---|--|
| <p>продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> | | |
| <p>Умения: 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.</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|--|---|-------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |