

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

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего

профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологий питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Разработчики:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программах повышения квалификации и переподготовки кадров

1.2. Место дисциплины в структуре основной ППССЗ: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

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

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приём продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1 – 1.3

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 – 2.3

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 – 3.4

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 – 4.4

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 – 5.2

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. –6.5.

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 утверждённую учётно-отчётную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов;
самостоятельной работы обучающегося 182 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>210</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>28</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>2</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>182</i>
Вид самостоятельных работ:	
<i>1) выполнение домашней контрольной работы</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. 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
1	2	3	4
Раздел 1. Товароведная характеристика сырья и организация его хранения			
Тема 1.1. Введение. Понятие о пищевой ценности продуктов	Содержание учебного материала:		
	<p>1. Введение. Понятие о пищевой ценности продуктов Ключевые понятия: продовольственное сырьё, пищевые продукты, продовольственные товары. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов общественного питания. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырьё для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной переработки. Химический состав продовольственных товаров. Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Неорганические пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Вода, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Минеральные вещества: понятие, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевые вещества органической природы. Понятие. Классификация белков, жиров, углеводов, их свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Прочие вещества, содержащиеся в продуктах, их свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров Практическая работа. Пищевая ценность продуктов. Ознакомление с понятием пищевой ценности: доброкачественность, органолептическая ценность, физиологическая ценность, биологическая ценность, химический состав, усвояемость, энергетическая ценность. Заполнение таблиц. Решение задач. Определение энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания. Методические рекомендации по выполнению домашней работы</p>	2	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала:	2	2

<p>Качество пищевых продуктов</p>	<p>2.</p>	<p>Качество пищевых продуктов. Понятие качества. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства органолептические, физико-химические, микробиологические. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Методы оценки качества пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов. Нормативная база товароведения. Стандарты. Сертификаты. СанПиНы. Понятие. Назначение. Классификация. Управление качеством. Ознакомление со структурой различных категорий и видов стандартов, сертификатов. Градации пищевых продуктов по качеству. Градации качества стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения Оценка качества пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцам и нормативно технологическими документами.</p>		
<p>Тема 1.3. Хранение и транспортирование различных видов продовольственных товаров.</p>	<p>3.</p>	<p>Хранение и транспортирование различных видов продовольственных товаров. Хранение пищевых продуктов. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия. Условия и сроки хранения и реализации различных видов продовольственных продуктов. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно - гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму хранения. Размещение товаров на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения продуктов в организациях питания. Уход за товарами во время хранения. Транспортирование товаров, как разновидность хранения. Процессы и потери, происходящие при хранении. Физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы. Потери: количественные и качественные. Факторы, влияющие на потери. Методы контроля качества продуктов при хранении. Практическое занятие. Тара и упаковочные материалы. Ознакомление с понятием, функциональным назначением, классификацией, значением тары и упаковочных материалов, ознакомление с нормативно техническим документов, регламентирующим требования к таре. Исследование маркировка товара на предмет выявления соответствия требованиям стандарта. Консервирование продовольственного сырья. Понятие. Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования. Практическое занятие. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Ознакомление со способами и формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.4.</p>		<p>Содержание учебного материала:</p>		

Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	4.	<p>Свежие овощи, плоды, ягоды грибы. Значение овощей в питании человека. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Классификация овощей: вегетативные, генеративные, листовые. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, салатно-шпинатные, десертные, плодовые, зернобобовые. <i>Экзотические и редкие овощи.</i> Товароведная характеристика основных групп овощей: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении.</p> <p>Приёмка и оценка качества картофеля. Работа с нормативными документами, выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товара и принятие решения о его использовании. Оценка условий хранения картофеля.</p> <p>Свежие плоды, ягоды, грибы. Химический состав и пищевая ценность плодов, ягод, орехоплодных. Товароведная характеристика основных групп: классификация, характеристика основных групп плодов и ягод, общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении. <i>Экзотические и редкие плоды и грибы.</i></p> <p>Переработанные плоды и овощи. Солёные, квашенные, замороженные, сушёные плоды, овощи.</p> <p>Товароведная характеристика: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p>	2	2
	5.	<p>Зерномучные товары. Мука. Строение зерна. Мука. Химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении.</p> <p>Крупы и бобовые. Понятие. Производство. Химический состав, пищевая ценность, классификация. Ассортимент. Характеристика основных групп. Показатели качества. Условия и сроки хранения.</p> <p>Практическое занятие. Макароны изделия. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий. Ознакомление с общими и специфическими показателями качества. Определение качества макаронных изделий. Заполнение таблиц, зарисовка форм макаронных изделий и форм сечения. Определение соответствия % содержания лома и крошки требованиям стандарта.</p> <p>Хлеб и хлебобулочные изделия. Химический состав, пищевая ценность, этапы производства, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении, способы замедления черствения хлеба.</p>	2	2
	6.	<p>Мясо, мясные товары. Химический состав и пищевая ценность мяса. Морфологическое строение мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Оценка качества мяса. Общие и специфические показатели. Мясные субпродукты.</p> <p>Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Маркировка. Оценка качества. Общие и специфические показатели. Принципы деления на сорта и категории</p> <p>Колбасные изделия. Колбасные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Маркировка. Оценка качества. Общие и специфические показатели. Условия и сроки хранения.</p> <p>Мясокопчёности. Мясные консервы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Маркировка. Оценка качества. Общие и специфические показатели. Условия и сроки хранения.</p>	2	2
	7.	<p>Рыба и рыбные товары. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью рыбы. Зарисовка строения тела рыбы. Определение съедобных и несъедобных частей, ликвидных и неликвидных отходов. Ознакомление с отличительными признаками основных семейств и видов промысловых рыб. Выполнение расчётов: определение % содержания отходов.</p> <p>Рыба и продукты её переработки. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Рыбное филе. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, упаковке,</p>	2	2

		<p>маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Нерыбные продукты моря. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика. Условия и сроки хранения.</p> <p>Рыбные консервы, пресервы, рыбная икра. Ознакомление с ассортиментом, с требованиями нормативно - технической документации. Оценка качества консервов. Расшифровка маркировки. Заполнение таблиц.</p>		
<p>Тема 1.4. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.</p>	8.	<p>Молочно-жировые и яичные продукты и продукты их переработки.</p> <p>Классификация, химический состав, пищевая ценность жиров. Свойства жиров. Характеристика основных групп жиров: жиры животные топленые, маргарин, кулинарные жиры. Общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении.</p> <p>Растительные масла. Составление классификации способов производства растительных жиров. Ознакомление с ассортиментом растительных масел, показателями качества по нормативно - техническому документу. Составление сравнительной характеристики жиров. Оценка качества жиров. Решение задач. Заполнение таблиц,</p> <p>Яйцо и продукты его переработки. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью яиц. Ознакомление с ассортиментом яиц и продуктов его переработки. Ознакомление с требованиями нормативно- технического документа. Установление дефектов яиц. Заполнение таблиц, решение задач. Оценка условий хранения яиц и продуктов его переработки.</p> <p>Молоко и кисломолочные продукты. Ознакомление с ассортиментом молока. Ознакомление с требованиями нормативно – технической документации на молоко. Оценка качества молока, решение задач.</p> <p>Кисломолочные продукты. Химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп кисломолочных продуктов, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p> <p>Масло коровье. Работа с нормативными документами. Ознакомление с ассортиментом масла по нормативно – технологическому документу. Ознакомление с требованиями нормативно – технической документации на масло. Оценка качества. Решение задач.</p>	2	2
	9.	<p>Кондитерские товары. Вспомогательные товары.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом, с требованиями нормативно – технической документации, органолептическая оценка.</p> <p>Товароведная характеристика: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп продуктов, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p> <p>Пищевые добавки. Товароведная характеристика: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп вспомогательных продуктов, общие и специфические требования к качеству, хранение. Желирующие продукты. Товароведная характеристика: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп желирующих продуктов. Требования к качеству, хранение.</p> <p>Крахмал, крахмалопродукты. Свойства, факторы формирующие ассортимент и качество. Классификация и характеристика.</p>	2	2

	10.	<p>Вкусовые товары Пряности, приправы. Ознакомление со вкусовыми товарами, их классификацией, понятиями пряности и приправы. Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ, с требованиями нормативно – технической документации, оценка качества пряностей. Работа с натуральными образцами. Заполнение таблиц.</p> <p>Алкоогольные и безалкоогольные напитки. Основные понятия и назначение алкоогольных напитков. Классификация подгрупп, Этиловый спирт: понятие, получение, ассортимент спиртов. Крепкие алкоогольные напитки: классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p> <p>Ликероналивочные изделия. Понятие, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p> <p>Виноградные вина. Химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p> <p>Плодово – ягодные вина. Химический состав, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p> <p>Слабоалкоогольные и безалкоогольные напитки. Понятие, классификация, производство, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p> <p>Чай. Кофе. Товароведная характеристика: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.</p>	2	2
Раздел 2. Организация складского и тарного хозяйства				
		Содержание учебного материала:		
Тема 2.1. Складское хозяйство	11.	<p>Складское хозяйство. Современные требования к организации снабжения продовольственными товарами. Виды складских помещений и требования к ним. Понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий общественного питания. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений. Оборудование для приёмки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерии выбора. Периодичность технического обслуживания холодильного и механического оборудования. Подъёмно – транспортное оборудование (ПТО). Значение использования ПТО на предприятиях общественного питания. Классификация ПТО. Требования. Основные элементы ПТО. Подъёмно – транспортное оборудование непрерывного действия. Характеристика ПТО. Правила эксплуатации. Подъёмно – транспортное оборудование периодического действия. Характеристика ПТО. Правила эксплуатации. Весы. Классификация, назначение, основные требования к ним. Периодичность технического обслуживания весового оборудования. Ознакомление с устройством весов, правилами пользования весами, правилами поверки и клеймения весов, правилами взвешивания. Взвешивание различных продуктов. Организация тарооборота. Организация тарооборота. Приёмка, вскрытие, хранение, возврат. Использование функциональных ёмкостей, контейнеров. Мероприятия по сокращению расходов по таре: организационно – технические и экономические.</p>	2	2
Раздел 3. Учёт и контроль запасов сырья				
Тема 3.1.		Содержание учебного материала:		

Управление расходом продуктов.	12.	<p>Методы контроля сохранности и расхода продуктов. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность. Материальная ответственность. Понятие, виды.</p>	2	2
Тема 3.2. Учёт сырья и готовой продукции.	Содержание учебного материала:			
	13.	<p>Практическое занятие. Технологическая документация. Понятие, классификация, требования к оформлению. Порядок и документальное оформление продуктов из кладовой на производство. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Виды сопроводительной документации на различные группы товаров. План – меню производства. Ознакомление со сборником рецептов, правилами составления меню, заявок на продукты. Составление плана меню. Выполнение расчётов. План – меню производства. Выполнение расчётов. Составление плана меню. Требование накладная. Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд по плану – меню и составление требования в кладовую. Требование накладная. Составление требования в кладовую Калькуляционная карта. Ознакомление с правилами составления калькуляционной карты. Выполнение расчётов, составление калькуляционной карты. Технологическая документация на отпуск товара. Ознакомление с <i>правилами составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, и кулинарных изделий</i>. Заполнение накладной на отпуск товара. Документальное оформление отпуска готовой продукции из производства в буфеты и на раздачу. Оформление технологической документации. Составление дневного заборного листа. Порядок списания боя, брака, порчи продуктов. Составление акта на брак, порчу продуктов.</p>	2	3
Тема 3.3. Инвентаризация запасов продуктов	Содержание учебного материала:			
	14.	<p>Инвентаризация запасов продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Инвентаризация запасов продуктов. Определение наличия запасов и расхода продуктов. Оценка условий хранения и состояние продуктов и запасов. Приём решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов. Инвентаризация запасов продуктов. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием программного обеспечения. Заполнение инвентаризационной описи (форма ИНВ - 3).</p>	2	2
Итого: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: теоретическое обучение: практические занятия: Самостоятельной работы обучающегося	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашней контрольной работы		182	3
			210	28
		26	2	
		182		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- меловая доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 192 с.
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2015. — 192 с.

Интернет ресурсы:

<http://www.e-college.ru/>

<http://www.comodity.ru/foodcommodity/>

www.oborud.info

www.oborudovanie.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателями в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения домашней контрольной работы

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Метод контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции и (код)					
Раздел 1.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – 6.5.	Текущий	Индивидуальный. Устный опрос. Тестирование	Тесты	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений (2-5).
Раздел 2.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – 6.5.	Текущий	Индивидуальный. Устный и письменный опрос. Тестирование	Задания для письменного опроса, тесты	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений (2-5).
Раздел 3.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – 6.5.	Текущий	Индивидуальный. Устный и письменный опрос.	Задания и вопросы для письменного и устного опроса, тесты,	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений (2-5).
ОП.03.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	Промежуточный	Индивидуальный. Домашняя контрольная работа	Задания для домашней контрольной работы	Ведомость для домашней контрольной работы Учебный журнал.	Зачет/ незачет

		ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – 6.5.				Зачётная книжка.	
ОП.03.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. – 6.5.	Промежуточный	Индивидуальный	Экзаменационный билет	Экзаменационная ведомость Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений (2-5)

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
 - 2) дихотомическая оценка:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы