|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ОП 02**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 23** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Специальность**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2024 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной образовательной программой (ПОП)федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01.Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ:Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  **на заседании МК УГПС 43.00.00 Туризм и сервис**  **Председатель МК**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Абрамова /**  ***Протокол № 1 от 26.08. 2024 г.*** | **СОГЛАСОВАНО**  **Заместитель директора по учебной работе ОГБПОУ УТПиТ**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ю.Ю. Бесова/**  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.*** |
| Автор-разработчик: Насретдинова Наталья Владимировна преподаватель высшей категории  Рецензенты: Кашин Д.П. операционный шеф ресторанов группы компаний Славяне | |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| * + 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **9** |
| * + 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **16** |
| * + 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **21** |

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

1.1. **Область применения примерной программы**

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** | * 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. |

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ОК*** | ***Формулировка компетенции*** | ***Код*** | ***Знания, умения*** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** | |
| *Уо 01.01* | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Уо 01.02* | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| *Уо 01.03* | Определять этапы решения задачи; |
| *Уо 01.04* | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| *Уо 01.05* | Составить план действия; |
| *Уо 01.06* | Определить необходимые ресурсы; |
| *Уо 01.07* | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Уо 01.08* | Реализовать составленный план; |
| *Уо 01.09* | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** | |
| *Зо 01.01* | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| *Зо 01.02* | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| *Зо 01.03* | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| *Зо 01.04* | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Зо 01.05* | Структуру плана для решения задач; |
| *Зо 01.06* | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 02.01* | Определять необходимые источники информации; |
| *Уо 02.02* | Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; |
| *Уо 02.03* | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| *Уо 02.04* | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| *Уо 02.05* | Оформлять результаты поиска. |
| **Знания:** | |
| *Зо 02.01* | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| *Зо 02.02* | Приёмы структурирования информации; |
| *Зо 02.03* | Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | **Умения:** | |
| *Уо 03.01* | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| *Уо 03.02* | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| *Уо 03.03* | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** | |
| *Зо 03.01* | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| *Зо 03.02* | Современная научная и профессиональная терминология; |
| *Зо 03.03* | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| **ОК 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | **Умения:** | |
| *Уо 04.01* | Организовывать работу коллектива и команды; |
| *Уо 04.02* | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 04.01* | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| *Зо 04.02* | Основы проектной деятельности. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** | |
| *Уо 05.01* | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. |
| ***Знания:*** | |
| *Зо 05.01* | Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | **Умения:** | |
| *Уо 06.01* | Описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** | |
| *Зо 06.01* | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| *Зо 06.02* | Значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** | |
| *Уо 07.01* | Соблюдать нормы экологической безопасности; |
| *Уо 07.02* | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 07.01* | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.02* | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.03* | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** | |
| *Уо 08.01* | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| *Уо 08.02* | Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| *Уо 08.03* | Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 08.01* | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| *Зо 08.02* | Основы здорового образа жизни; |
| *Зо 08.03* | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; |
| *Зо 08.04* | Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 09.01* | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| *Уо 09.02* | Использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** | |
| *Зо 09.01* | Современные средства и устройства информатизации; |
| *Зо 09.02* | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** | |
| *Уо 10.01* | Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| *Уо 10.02* | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| *Уо 10.03* | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| *Уо 10.04* | Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); |
| *Уо 10.05* | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** | |
| *Зо 10.01* | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| *Зо 10.02* | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |
| *Зо 10.03* | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| *Зо 10.04* | Особенности произношения; |
| *Зо 10.05* | Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** | |
| *Уо 11.01* | Эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |
| **Знания:** | |
| *Зо 11.01* | Правил организации и планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |

Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров реализации программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **реализации программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **96** |
| **Объем образовательной программы** | **96** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **36** |
| лабораторные занятия | **32** |
| практические занятия | **24** |
| Консультации | **4** |
| Промежуточная аттестация экзамен |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | | **19** |  |
| **1.** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | | 2 | ОК 1-7, 9, 10  ЦОПТВ.1-6 |
| **Раздел 1** | **Основные группы продовольственных товаров** | | **17** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| **Тема 1.1**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | 3 |
| 1.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | | 1 |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | | 1 |
| 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | | 1 |
| **Тема 1.2.**  **Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | 1 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | 1 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки | | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества свежих грибов и продуктов их переработки | | 2 |  |
| **Тема 1.3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | 1 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | 1 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки. | | 2 |
|  | 1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | | 2 |  |
| **Тема 1.4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | | 1 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов | | 1 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Органолептическая оценка качества молока. | | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества молочных продуктов | | 2 |  |
| **Тема 1.5.**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | | 1 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов | | 1 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Органолептическая оценка качества рыбы. | | 2 |
|  | 1. Органолептическая оценка качества рыбных продуктов | | 2 |  |
| **Тема 1.6.**  **Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | | 1 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов | | 1 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса. | | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества мясных продуктов. | | 2 |
| **Тема 1.7.**  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | | 1 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | | 1 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов. | | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества пищевых жиров. | | 2 |
| **Тема 1.8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | | 1 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров | | 1 |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **8** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских товаров. | | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества сахаристых кондитерских товаров . | | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров | | 4 |
| **Раздел 2** | **Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | | **19** |  |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | | **5** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами  Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. | | 1 |
| 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.). | | 1 |
| Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям | | 1 |
| Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. | | 1 |
| Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | | 1 |
| **Тематика практических занятий** | | **4** |
| 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | | **2** | ОК 1-7, 9, 10 |
| 1. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. | | 1 |
| 1. Подбор технического оснащения складских помещений | | 1 |
| **Тема 2.2**  **Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | | 1 |
| 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 | | 1 |
| Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | | 1 |
| \*\*\*Организация товародвижения доставки продуктов | | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| 1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | | 1 | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Определение наличия запасов на складе. | | 1 |
| **Тема 2.3**  **Организация хранения различных видов продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **3** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 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. | | 1 |
| 1. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | | 1 |
| 1. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | | 1 |
| **Тематика практических занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | | 1 |
| 1. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | | 2 |
| 1. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | | 1 |
| **Тема 2.4**  **Отпуск сырья и продуктов на производство,**  **в филиалы** | **Содержание учебного материала** | | **3** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Правила оформления заказа на продукты со склада. 2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | | 1 |
| 1. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **6** |
| 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | | 2 | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Оформление заказа на сырье и продукты со склада, с учетом наличия запасов на складе и расходом продуктов согласно меню. | | 2 |
| 1. Составление плана мероприятий по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на складе ПОП | | 2 |
| **Тема 2.5**  **Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** | **Содержание учебного материала** |  | **4** |  |
| 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 | | 1 | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и 2. правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | | 1 |
| 1. 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 2. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **8** | ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1-6 |
| 1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения | | 2 |
| 1. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи | | 2 |
| 1. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. | | 2 |
| 1. Оформление документации на процедуру инвентаризации запасов продуктов на складе | | 2 |
| **Консультация** | Основные группы продовольственных товаров. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | | 4 |  |
| **Промежуточная аттестация** | Экзамен | |  |  |
| **Всего:** | | | **96** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения.

1. **Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных 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).
2. Лаборатория:
3. **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
4. Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

• компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

• локальная сеть с выходом в Интернет,

• комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;

- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;

• набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

14. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

15. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

17. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

18. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

**3.2.2.Основные электронные издания**

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146631 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148030 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

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

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

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  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 продуктов;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. | 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 | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| 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. | 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. | **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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код целевых ориентиров реализации программы воспитания** | **Целевые ориентиры**  **реализации программы воспитания** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |