



Министерство образования и науки Самарской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



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

Программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2015

СОГЛАСОВАНО

Предметной методической комиссией

Специальность **19.02.10 Технология**

производства общественного питания

Председатель МК

_____ *Л.Н.Громова*

«___» _____ 20___

Составитель: _____ *Симонова С.П., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»*

_____ *Симонов А.Н. зам.директора по УЧ. ГАПОУ СО
«ТМК»*

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: _____ *Костенко, Методист ГАПОУ СО «ТМК»*

Содержательная экспертиза: _____ *Ливицкая Л.Н., ГАПОУ СО «ТМК»*

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04. 2014г. № 384

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 22июня 2010 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12
5 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	15
Приложение 1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ	16
Приложение 2 ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) – является частью основной освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины ОП.03

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

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

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

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

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов; потребителями.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 75 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –50часов;
- лабораторных и практических занятий 10 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 25 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные работы	4
практические занятия	6
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме - <i>дифференцированный зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I		30	
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	16	
	1 Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
	2 Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	2
	3 Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	2
	4 Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.	2	2
	5 Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	2
	6 Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	2
	7 Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторные работы		
	Товароведное оценивание и состояние продуктов и запасов. Условия хранения	2	
	Содержание учебного материала	6	
Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	1 Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь.	2	2
	2 Классификация упаковок. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Элементы упаковки.	2	2
	Практические занятия		
	Порядок проведения бракеража продуктов и запасов продукции	2	

Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала		8	
	1	Основные термины и понятия в области качества продукции . Классификация показателей качества.	2	2
	2	Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества.	2	2
	Лабораторные работы Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов		2	
	Практические занятия Порядок проведения бракеража продуктов и запасов продукции.		2	
Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса			21	
Тема 2.1 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками	2	2
	2	Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров.	2	2
	3	Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов	2	2
	4	Организация тарного и транспортного хозяйства.	2	2
	5	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	2	2
	6	Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.	2	
	7	Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат	2	
	8	Мероприятия по сокращению расходов по таре. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад	2	
	Лабораторные работы Оформление и правила инвентаризации запасов на производстве.		2	
	Практические работы Документальное оформление отпуска продуктов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить отчеты Составить конспекты по изученным темам Составить таблицы. Обязательные товарно-транспортные документы Подготовить конспект по теме «Организация тарного и транспортного хозяйства» Составить таблицу по теме «Вкусовые товары» с целью систематизации учебного материала.		25	

	<p>Подготовить сообщения по теме «Новые виды молочных продуктов».</p> <p>Подготовить сообщения по теме «Влияние пищевых добавок на организм человека».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Способы фальсификации шоколада».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Экзотические овощи плоды».</p> <p>Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Оборудование для хранения пищевых продуктов».</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве»,</p> <p>Подготовить конспект по темам «Условия хранения пищевых продуктов».</p>		
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		75	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2000

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999

Учебные пособия и справочная литература

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990
3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989
4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»,

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

4.1 Контроль и оценка результатов освоения результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять наличие запасов и расход продуктов; • оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; • проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; • принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; • оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общие требования к качеству сырья и продуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; • 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 от поставщиков; • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • ученические конференции • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет; • ученические конференции

5 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья продуктов

ПК 1.1 – 1.3 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции

ПК 2.1 – 2.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПК 3.1 – ПК 3.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 4.1 – ПК 4.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.1 – 5.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов

ПК 6.1 – 6.4 Организация работы структурного подразделения

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых;
- 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;

ЛР. Товароведное оценивание и состояние продуктов и запасов. Условия хранения
ЛР. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов
ЛЗ. Оформление и правила инвентаризации запасов на производстве.
ПЗ. Порядок проведения бракеража продуктов и запасов продукции
ПЗ. Порядок проведения бракеража продуктов и запасов продукции.

Знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 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;

Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения
Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.
Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения
Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки

<ul style="list-style-type: none"> • 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 от поставщиков; <ul style="list-style-type: none"> • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	<p>хранения</p> <p>Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Классификация упаковки.</p> <p>Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Элементы упаковки</p> <p>Основные термины и понятия в области качества продукции . Классификация показателей качества.</p> <p>Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества</p> <p>Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками</p> <p>Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров.</p> <p>Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов</p> <p>Организация тарного и транспортного хозяйства.</p> <p>Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p>Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования</p> <p>Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат</p> <p>Мероприятия по сокращению расходов по таре. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад</p>
--	--

Самостоятельная работа студента

- Оформить отчеты
- Составить конспекты по изученным темам
- Составить таблицы. Обязательные товарно-транспортные документы
- Подготовить конспект по теме «Организация тарного и транспортного хозяйства
- Составить таблицу по теме «Вкусовые товары» с целью систематизации учебного материала.
- Подготовить сообщения по теме «Новые виды молочных продуктов».
- Подготовить сообщения по теме «Влияние пищевых добавок на организм человека».
- Подготовить сообщение по теме «Способы фальсификации шоколада».
- Подготовить сообщение по теме «Экзотические овощи плоды».
- Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.
- Подготовить сообщение на тему «Оборудование для хранения пищевых продуктов».
- Подготовить сообщение на тему «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве».
- Подготовить конспект по темам «Условия хранения пищевых продуктов».

6 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения	Дата внесения изменения:	№ страницы с изменением
БЫЛО		СТАЛО
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения:		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья продуктов

№	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
2	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	2	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
3	Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
4	Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
5	Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
6	Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
7	Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
8	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Классификация упаковки.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
9	Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Элементы упаковки	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4

				ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
10	Основные термины и понятия в области качества продукции . Классификация показателей качества	2	Мини-лекция. Презентация с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
11	Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества	2	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
12	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками	2	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
13	Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров	2	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
14	Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов	2	Творческие задания	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
15	Организация тарного и транспортного хозяйства.	2	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
16	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	2	Составление ТТК Моделирование производственных процессов и ситуаций Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
17	Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
18	Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
19	Мероприятия по сокращению расходов по таре. Организация складского хозяйства.	2	Составление ТТК	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2

20	Количественная и качественная приемка продуктов на склад	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ПК 6.1-6.4 ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-.2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.4
----	--	---	--	--

Код	Наименование результата обучения
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

Код	Наименование результата обучения
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.

Преподаватель _____/Симонова С.П./
_____ 2015 г.

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК**ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья продуктов**

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненными профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ