



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

УТВЕРЖДЕНО
директором ГАПОУ СО «ТМК»
Приказ №272 от 31.05.2017г.

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

программа подготовки специалистов среднего звена
19.02.10Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2017

ОДОБРЕНО

Методической комиссией
специальности 19.02.10

Технология продукции
общественного питания

Председатель МК

_____ Л.Н. Ливицкая

Протокол от _____ 2017г. № _____

Составитель:

Симонова С.П., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Дружинина Т.В., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Ливицкая Л.Н., председатель МК ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. № 384

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

Содержание

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание дисциплины	8
3 Условия реализации программы	12
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	15
Приложения	16
Лист актуализации рабочей программы	22

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 программы подготовки специалистов среднего звена: 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 - 84 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –56часов;
- лабораторных и практических занятий 30 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 28 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)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лабораторные работы	14
практические занятия	16
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Промежуточная аттестация в семестре	- экзамен

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

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4	
Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		30		
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	20		
	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.	4	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.	4	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		6	
Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки,	Содержание учебного материала	10		
	1	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь.	4	2
	2	Классификация упаковки. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Элементы упаковки.	2	2

транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Практические занятия Порядок проведения бракеража продуктов и запасов продукции		4		
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		

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>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».</p>	25	
Всего:	84		

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981

5. Сборник рецептур 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997
 2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
- Учебные пособия и справочная литература
1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2013
 2. 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
 3. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептов блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 2014

4. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 2013

5. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»,

4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<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

Приложение А

Конкретизация результатов освоения дисциплины

<p>ПК 1.1 – 1.3 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПК 2.1 – 2.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПК 3.1 – ПК 3.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПК 4.1 – ПК 4.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.1 – 5.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов</p> <p>ПК 6.1 – 6.4 Организация работы структурного подразделения</p>	
<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; • 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>ЛР. Товароведное оценивание и состояние продуктов и запасов. Условия хранения ЛР. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p>ЛЗ. Оформление и правила инвентаризации запасов на производстве.</p> <p>ПЗ. Порядок проведения бракеража продуктов и запасов продукции</p> <p>ПЗ. Порядок проведения бракеража продуктов и запасов продукции.</p>
<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; 	<p>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</p> <p>Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	<p>Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки 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>
<p>Самостоятельная работа студента</p> <p>Оформить отчеты</p> <p>Составить конспекты по изученным темам</p> <p>Составить таблицы. Обязательные товарно-транспортные документы</p> <p>Подготовить конспект по теме «Организация тарного и транспортного хозяйства</p> <p>Составить таблицу по теме «Вкусовые товары» с целью систематизации учебного материала.</p> <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>	

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».

Приложение Б

Технологии формирования ОК

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, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

Приложение В

Планирование занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№	Тема учебного занятия	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	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	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	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	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	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	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.	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	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.	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	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	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	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	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	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	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.	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	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	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	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.	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 ПК 6.1-6.4

Лист актуализации рабочей программы

Дата актуализации	Результаты актуализации	Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию