

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2019

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019 г.
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05. 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания / 19.00.00
Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН
РФ от 22.04.2014 № 384 , зарегистрированного Минюстом (регистрационный
№ 33234 от 23.07.2014)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-
технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик(и):

_____ Копытко И.Ю. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:

_____ Самвелян Э.С. директор ООО «Янтарь-С», квалификация по
диплому: инженер-технолог по специальности «Технология и организация
общественного питания»
подпись ФИО, должность, место работы

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология
продуктов общественного питания

_____ Звягинцева А.В. заведующая производством столовой
«Армавирский машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский
машиностроительный завод» в г. Армавир
подпись ФИО, должность, место работы

Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология
продуктов общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки по направлению «Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

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

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

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

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

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

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

Техник – технолог в результате освоения дисциплины должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. 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) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 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)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
реферат	10
изучение информационных источников (домашняя работа)	10
Разбор производственных ситуаций	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Тема 1. Теоретические основы хранения</p>	<p>1. Введение. Содержание дисциплины «Организация и контроль запасов сырья», ее значение, задачи, методика изучения и связь с другими дисциплинами учебного плана. Основные цели и задачи хранения сырья. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.</p>	2	1
	<p>2. Условия хранения сырья Требования к санитарно-гигиеническому режиму, включающему комплексный показатель чистоты. Чистота определяется двумя группами показателей, различающимися природой загрязнения и местом нахождения загрязнения: пол, воздух, стены, потолок, тара и т.д. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</p>	2	2
	<p>3. Размещение сырья Виды складских помещений и требования к ним. Размещение сырья на складе: площадь и коэффициент загрузки, высота размещения. Правила товарного соседства. Виды снабжения.</p>	2	2
	<p>Методы хранения сырья и сроки годности 4. Условия хранения упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения: регулирование температурного, влажностного режима; регулирование воздухообмена, газовой среды. Методы, основанные на различных способах размещения: бестарный, тарный. Методы ухода за сырьем по способам их обработки: санитарно-гигиеническая, защитная и специальная. Инвентаризация запасов сырья. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. 5. Сроки годности сырья: предельные, гарантийные, прогнозируемые. Деление сырья по срокам годности: скоропортящиеся, кратковременно хранящиеся, длительно хранящиеся способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.</p>	4	2

	<p>Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Правила оценки состояния запасов на производстве.</p>		
	<p>6. Порядок приемки сырья по количеству и качеству. Оформление поступления сырья Стандартизация и контроль качества сырья. Приемы, осуществляемые при приемке сырья. Отбор и составление среднего образца. Оформление поступления сырья на склад, товаросопроводительные документы. Учет сырья и материалов. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	2	2
	<p>Практические занятия 1. Оформление накладной при передаче сырья из склада хранения в цех переработки. Акты передачи остатков сырья и материалов на производстве. Составление акта списания сырья ненадлежащего качества. <i>Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. Проведение инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов.</i></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Реферат: «Современное состояние складского хранения на предприятиях общественного питания» 2. Классификация сырья по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму 3. Решение ситуационных задач «Принципы размещения сырья» 4. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Составление сводных таблиц по срокам годности и режимам хранения отдельных видов продукции. 5. Решение ситуационных задач: «Значение штрих - кодовой маркировки, нанесенной на этикетку и упаковку сырья»</p>	10	

Тема 2. Организация хранения основного сырья	1. Процессы, происходящие в сырье при хранении Химический состав пищевого сырья: вода, минеральные вещества, азотистые вещества жиры и жироподобные вещества, углеводы; витамины, органические кислоты, дубильные и красящие вещества, гликозиды, алколоиды. Процессы, происходящие в сырье при хранении: биохимические, микробиологические, химические, биологические. Потери качества и количества сырья при хранении, методы контроля качества продуктов при хранении	2	2
	2. Хранение овощей, плодов, грибов Методы хранения плодов, овощей, грибов. Виды тары. Тарные кладовые для хранения плодов, овощей, грибов. Требования, предъявляемые к кладовым помещениям. Нормы запасов сырья на складах.	2	2
	3. Хранение мяса, мясных продуктов и субпродуктов, птицы, дичи и кролика Прием, хранение мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Режимы и сроки хранения. Необходимый запас мяса, мясных продуктов и субпродуктов на предприятии. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Домашняя птица, дикая птица. Кролик. Методы контроля качества домашней и дикой птицы, кролика при хранении. Определение доброкачественности сырья. Виды тары, используемой при хранении сырья. Режимы хранения.	2	2
	4.Хранение рыбы и нерыбных продуктов моря Виды рыбы и нерыбных продуктов. Виды снабжения. Особенности хранения, сроки хранения. Требования, предъявляемые к кладовым помещениям. Определение доброкачественности сырья. Процедуры и правила инвентаризации запасов рыбы.	2	2
	5. Хранение молока, яиц, молочных и яйцепродуктов Молоко и молочные продукты: молоко натуральное, сухое, сливки, сметана, творог. Требование стандарта к качеству. Свойства и условия хранения. Яйца и яйцепродукты: оценка качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации яиц и яйцо продуктов. Тара, упаковочные материалы при хранении. Запасы яиц и яйцепродуктов в хранилищах. Общие требования к качеству сырья и продуктов.	2	2
	6. Хранение муки, крупы и макаронных изделий Мука, виды муки, условия хранения и их влияние на качество муки, круп и макаронных изделий. Требования ГОСТа. Оценка качества влияния влажного режима при хранении.	2	2

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет количества сырья, подлежащего хранению и размеров кладовых. <i>Определение наличия запасов и расходов продуктов.</i></p> <p>2. <i>Расчет склада для хранения мяса, расчет</i> количества мяса, мясных продуктов и субпродуктов. Расчет и оформление технологической документации по расходу и хранению мяса. Оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов.</p> <p>3. <i>Определение органолептических показателей</i> основного сырья.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Реферат: «Современные представления о рациональном питании»</p> <p>2. Презентация: «Использование овощей плодов овощей, грибов в общественном питании»</p> <p>3. Решение ситуационных задач: «Требования к санитарному состоянию складов для хранения мяса. Методы обработки складских помещений».</p> <p>4. Рефераты: «Использование молока и молочных продуктов лечебного и лечебно-профилактического питания», «Использование морской рыбы в общественном питании»</p>	8	
<p>Тема 3 Хранение вспомогательного сырья</p>	<p>1. Хранение пищевых жиров и масел Жиры животного происхождения. Условия хранения. Влияние температуры, относительной влажности воздуха, кислорода воздуха на качество жира. Растительные масла, их виды. Условия хранения и их влияние на качество.</p>	2	2
	<p>2. Хранение сахара, крахмала и крахмалопродуктов, пряностей и вкусовых приправ Тарные кладовые для хранения сахара, крахмала и крахмалопродуктов. Требования, предъявляемые к кладовым помещениям. Нормы запасов сырья на складах. Разновидность пряностей и вкусовых приправ в общественном питании. Требования предъявляемые к складским помещениям, упаковочным материалам, таре. Нормы запасов на складах.</p>	2	2
	<p>3. Хранение пищевых добавок и вкусовых продуктов Пищевые кислоты: уксусная, лимонная, их назначение. Основное сырье, используемое для получения пищевых кислот. Желирующие вещества: желатин, агар и другие; назначения оптимальные условия хранения. Пищевые красители, их назначение, способы получения, внешние признаки, оптимальные сроки хранения. Чай, разновидность чая. Требования к упаковке. Кофе, виды кофе. Тара, упаковочные материалы. Требования при хранении. Какао. Основные свойства. Требования ГОСТа при хранении.</p>	2	2

	Практические занятия 1. Определение органолептических показателей вспомогательного сырья, требуемым по ГОСТу.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Реферат: «Тара, используемая для хранения пряностей и вкусовых приправ. Требования ГОСТа». Реферат: «Отличительные характеристики черного и зеленого чая»	2	
Тема 4 Организация хранения готовой продукции	1. Хранение готовой продукции. Товарное качество. Стандартизация готовой продукции Условия, сроки хранения готовой продукции. Дефекты, возникающие в результате неправильного хранения. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Порядок контроля качества готовой продукции. Методы определения качества готовой продукции.	2	2
	Практические занятия 1. Дегустационная оценка готовой продукции и заполнение дегустационного листа. Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Факторы, влияющие на удлинение сроков хранения. Реферат: «Оценка качества первых и вторых обеденных блюд»	2	
Всего:		66	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Метрологии и стандартизации».

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, телевизор видеоманитофон.

Методическое обеспечение дисциплины:

- технические средства контроля знаний (компьютерные тесты)
- методические пособия
- программное обеспечение, необходимое для проведения практических занятий
- наглядные пособия (плакаты, таблицы)
- дидактические материалы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ стр. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие – М.: Альфа – М, Инфра-М, 2013

4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / 4-е изд., стр. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

5. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие – М.: РИОР, 2012.

6. Колобов С.В., Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰» 2016.

7. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / 4-е изд., стр. – М.: Издательств кий центр «Академия», 2012.

8. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник -3-е изд.– М.: Дашков и К, 2008 – 328 с.

9. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: Учебник для ВУЗов – М.: Академия, 2007. – 400 с.

10. <http://www.complexdoc.ru>

11. Новые поступления стандартов <http://protect.gost.ru/>

3.3. Требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные, комбинированные и практические занятия, информационно-коммуникационные и практикоориентированные технологии, игровые, а также проектные методы.

Освоению данной учебной дисциплины осуществляется параллельно с изучением дисциплин общепрофессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	собеседование, интерпретация результатов тестирования, проверка выполнения самостоятельной работы, контрольная работа
методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы.
виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	тестирование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, контрольная работа

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка внеаудиторной самостоятельной работы.
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве;	тестирование, решение профессиональных задач, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, устный опрос
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	тестирование, проверка оформления документации, решение профессиональных задач, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, устный опрос
Уметь:	
определять наличие запасов и расход продуктов;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач, защита
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения.
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p>	<p>наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения, анализ производственных ситуаций</p>

Техническая экспертиза рабочей программы учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья

19.02.10 Технология продукции общественного питания

представленной государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины» представлен						
5.	Наименование рабочей программы учебной дисциплины в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» содержит информацию возможности и использование программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к рецензии).						
7.	Пункт 1.2 «Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной						

	образовательной программы» указывает на принадлежность дисциплины к учебному циклу						
8.	Пункт 1.3 «Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины» содержит требования к умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
9.	Пункт 1.4 «Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины» устанавливает распределение общего объема времени (максимальная нагрузка), на обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, и соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»						
10	Раздел 2 «Структура и содержание учебной дисциплины» представлен.						
11.	Таблицы 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» содержит почасовое распределение видов учебных работ в соответствии с формой представленной в Разъяснениях						
12.	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» содержит перечень разделов учебной дисциплины, с указанием тем и их содержания, перечень лабораторных работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						
13.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
14.	Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося в п. 1.4 Паспорта программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает.						
15.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в п. 1.4 Паспорта программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает						
16.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, п. 1.4 Паспорта программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает.						
	Экспертиза раздела 3 «Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины»						
17.	Раздел 3 «Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины » представлен.						

18.	Пункт 3.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических необходимых для реализации рабочей программы учебной дисциплины						
19.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
20.	Основные источники (печатные и электронные издания) по дисциплине изданы за последние 5 лет.						
	Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»						
21.	Раздел 4. «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (вида профессиональной деятельности)» представлен						
22.	Результаты обучения (освоенные знания и умения) указаны в соответствии с п. 1.3 Паспорта программы						
23.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе учебной дисциплины (соотносится с таблицей 2.2).						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы учебной дисциплины *(при необходимости)*:

Эксперт (1), Лебедеко Н.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

подпись

Эксперт (2), Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

подпись

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», выполненную преподавателем Копытко Инной Юрьевной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

определения наличия запасов и расход продуктов, оценивание условий хранения и состояние продуктов и запасов, проведение инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов, оформление технологической документации и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения, ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, общих требований к качеству сырья и продуктов, условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов, видов снабжения, видов складских помещений и требования к ним, методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд, правил оценки состояния запасов на производстве, процедур и правил инвентаризации запасов продуктов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания». Программа дает возможность студентам получить знания в области организации хранения и контроля запасов сырья. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученные в результате изучения учебной дисциплины.

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки.

Программа изложена грамотно, понятным техническим языком. В рабочей программе используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области организации хранения и контроля запасов сырья.

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности «Технология продукции общественного питания»

Рецензент Трубицина О.О. преподаватель специальных технологических дисциплин
ГБПОУ КК АИСТ инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»

Дата

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», выполненную преподавателем Копытко Инной Юрьевной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

определения наличия запасов и расход продуктов, оценивание условий хранения и состояние продуктов и запасов, проведение инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов, оформление технологической документации и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения, ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, общих требований к качеству сырья и продуктов, условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов, видов снабжения, видов складских помещений и требования к ним, методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд, правил оценки состояния запасов на производстве, процедур и правил инвентаризации запасов продуктов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания». Программа дает возможность студентам получить знания в области организации хранения и контроля запасов сырья. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученные в результате изучения учебной дисциплины.

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки.

Программа изложена грамотно, понятным техническим языком. В рабочей программе используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области организации хранения и контроля запасов сырья.

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности «Технология продукции общественного питания»

Рецензент Звягинцева А.В. заведующая производством столовой «Армавирский машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

Дата

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», выполненную преподавателем Копытко Инной Юрьевной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

определения наличия запасов и расход продуктов, оценивание условий хранения и состояние продуктов и запасов, проведение инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов, оформление технологической документации и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения, ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, общих требований к качеству сырья и продуктов, условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов, видов снабжения, видов складских помещений и требования к ним, методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд, правил оценки состояния запасов на производстве, процедур и правил инвентаризации запасов продуктов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Структура и содержание программы соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания». Программа дает возможность студентам получить знания в области организации хранения и контроля запасов сырья. Четко указаны требования к знаниям и умениям студента, полученные в результате изучения учебной дисциплины.

Оценка соответствия тематики практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности, позволяющих приобрести студентам необходимые умения и навыки.

Программа изложена грамотно, понятным техническим языком. В рабочей программе используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

В целом рабочая программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов в области организации хранения и контроля запасов сырья.

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности «Технология продукции общественного питания»

Рецензент Самвелян Э.С. директор ООО «Янтарь-С», квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология и организация общественного питания»

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата

М.П.

