

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

_____ Е.А. Смирнова

«___» _____ 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (Приказ Минобрнауки России № 384 от 22.04.2014 г.) и примерной программы учебной дисциплины **Организация хранения и контроль запасов и сырья**, рекомендованной экспертным советом по профессиональному образованию Кемеровской области (протокол заседания № 1 от 5 июля 2011 г.)

Организация-разработчик: ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

Разработчики:

Энбрехт Г. В., преподаватель

Когученко Н.К., преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2017 г.

Руководитель МК _____ Е.А. Смирнова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

В программу внесены дополнения и изменения (см. приложение ____ л.)

Протокол № _____ от « ____ » _____ 201__ г.

Руководитель МК _____ / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- У1 определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

дополнительно:

- У6 определять качество продовольственных товаров по маркировке и штрих-коду.

знать:

- З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З2 общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- З4 методы контроля качества продуктов при хранении;
- З5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- З6 виды снабжения;
- З7 виды складских помещений и требования к ним;
- З8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- З9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- З10 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- З11 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- З12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- З13 правила оценки состояния запасов на производстве;
- З14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

315 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

316 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

дополнительно:

317 виды технологического оборудования складского хозяйства.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие компетенции:

общие компетенции:

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.

профессиональные компетенции:

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.

Дополнительно:

ПК 1.7. Организовывать процесс приемки и хранения запасов и сырья.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося 35 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)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
- практические занятия	24
- контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
- работа с учебной литературой, конспектами;	16
- определение показателей качества товара по маркировке и штрих-коду;	2
- подготовка к практическим занятиям;	5
- работа с ГОСТ;	1
- работа с СанПиН;	2
- подготовка сообщений и электронных презентаций по теме;	3
- подготовка к контрольной работе;	2
- освоение программного обеспечения контроля расхода сырья и хранения продуктов;	2
- оформление технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов.	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		43	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	8	
	1-2 Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак.	2	2
	3-4 Общие требования к качеству сырья и продуктов.	2	2
	5-6 Методы контроля качества сырья и продуктов при поступлении и хранении.	2	2
	7-8 Практическое занятие № 1. Определение показателей качества товара по маркировке и штрих-коду.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебной литературой, конспектами; - работа с ГОСТ; - определение показателей качества товара по маркировке и штрих-коду.	4 <i>1</i> <i>1</i> <i>2</i>	
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	18	
	9-10 Ассортимент и характеристика клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, экзотических овощей и грибов.	2	2
	11-12 Ассортимент и характеристика семечковых и косточковых плодов, тропических и субтропических плодов, экзотических плодов.	2	2
	13-14 Ассортимент и характеристика ягод, орехоплодных.	2	2
	15-16 Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов.	2	2
	17-18 Ассортимент и характеристика мяса и мясопродуктов.	2	2
	19-20 Ассортимент и характеристика молочно-жировых продуктов, яиц и яичных продуктов.	2	2
	21-22 Ассортимент и характеристика зерно-мучных продуктов.	2	2
	23-24 Ассортимент и характеристика сахара, вкусовых продуктов.	2	2
	25 Обобщение материала по разделу 1. Основы товароведения продовольственных товаров.	<i>1</i>	2
	26 Контрольная работа по разделу 1. Основы товароведения продовольственных товаров.	<i>1</i>	

	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебной литературой, конспектами; - подготовка сообщений и электронных презентаций по теме; - подготовка к контрольной работе.		13 8 3 2	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения и складского хозяйства			62	
Тема 2.1. Организация снабжения и хранения продуктов и сырья	Содержание учебного материала:		32	
	27-28	Продовольственное снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	2
	29-30	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	2	2
	31-32	Организация складского и тарного хозяйства. Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Организация и периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	2
	33-34	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.	2	2
	35-36	Методы и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	2	2
	37-38	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	2
	39-44	Практическое занятие № 2. Организация складского хозяйства, процессов контроля расхода и хранения продуктов на предприятии общественного питания.	6	
	45-50	Практическое занятие № 3. Освоение программного обеспечения контроля расхода сырья и хранения продуктов.	6	
	51-54	Практическое занятие № 4. Оформление технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов, определение расхода продуктов (в т.ч. с использованием программного обеспечения).	4	
	55-56	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	2
	57-58	Практическое занятие № 5. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебной литературой, конспектами; - работа с СанПиН; - освоение программного обеспечения контроля расхода сырья и хранения продуктов; - оформление технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов; - подготовка к практическим занятиям.		13 4 2 2 2 3	
Тема 2.2. Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала:		12	
	59-60	Товарные запасы. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве.	2	2
	61-62	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов.	2	2
	63-64	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	2	2
	65-66	Контроль расхода продуктов на производстве. Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	2
	67-70	Практическое занятие № 6. Определение наличия запасов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов на предприятии общественного питания.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебной литературой, конспектами; - подготовка к практическому занятию.		5 3 2	
Всего:			105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет **Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.**

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения документации, раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М. В. Володина, Т. А. Сопачева - 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2016. – 400 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]: Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: Введ. 2016 – 01 – 01.- Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/471851366>

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: Введ. 2016 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/471851365>
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675626>
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675627>
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.– Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675628>
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855459.htm>
9. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
12. Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Слесарчук В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015.— 372 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67669>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю
13. Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе устных опросов, проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по подготовке сообщений и презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У1 определять наличие запасов и расход продуктов;	Анализ и оценка выполнения практических заданий.
У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Анализ и оценка выполнения практических заданий.
У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Анализ и оценка выполнения практических заданий.
У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Анализ и оценка решения ситуационных производственных задач.
У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Анализ и оценка точности и правильности оформления технологической документации, документации по расходу и хранению продуктов, оценка использования программного обеспечения при контроле расхода и хранении продуктов.
У6 доп. определять качество продовольственных товаров по маркировке и штрих-коду.	Анализ и оценка выполнения практических заданий.
Знать:	
З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Анализ и оценка устных ответов. Анализ и оценка защиты сообщений с использованием презентаций
З2 общие требования к качеству сырья и продуктов;	Анализ и оценка устных ответов.
З3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Анализ и оценка устных ответов.
З4 методы контроля качества продуктов при хранении;	Анализ и оценка выполнения контрольной работы.
З5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Анализ и оценка тестирования.
З6 виды снабжения;	Анализ и оценка устных ответов.
З7 виды складских помещений и требования к ним;	Анализ и оценка устных ответов.

38 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Анализ и оценка устных ответов.
39 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Анализ и оценка тестирования.
310 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Анализ и оценка выполнения практических заданий.
311 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Анализ и оценка защиты сообщений с использованием презентаций
312 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Анализ и оценка устных ответов.
313 правила оценки состояния запасов на производстве;	Анализ и оценка тестирования.
314 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Анализ и оценка тестирования.
315 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Анализ и оценка правильности заполнения документации в соответствии с требованиями документальной отчетности
316 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Анализ и оценка устных ответов.
317 доп. виды технологического оборудования складского хозяйства.	Анализ и оценка устных ответов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверить у обучающихся уровень формирования профессиональных и общих компетенций.

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– проявление активности, инициативности в процессе освоения программы дисциплины	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	– выполнение последовательных действий на практических занятиях в соответствии с инструкциями	Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических заданий
	- выбор рациональных способов достижения профессиональной	Анализ и оценка практических работ

эффективность и качество.	цели	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- своевременное применение диагностических процедур в ходе решения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических заданий
	– принятие решений о коррекции собственной деятельности на основе аналитических выводов	Анализ и оценка практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Оценка действий по поиску информации
	- владение различными способами поиска информации;	Оценка действий по поиску информации
	- выделение в информации главного и второстепенного для решения поставленных профессиональных задач	Анализ подготовки к выполнению практических заданий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работа с различным программным обеспечением;	Анализ и оценка выполнения сообщений и электронных презентаций.
	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;	Анализ выполнения практических заданий и самостоятельной работы
	- работа с профессиональными сайтами	Анализ и оценка выполнения сообщений и электронных презентаций.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– соблюдение норм и правил делового общения;	Наблюдение за взаимоотношениями обучающихся и педагогов, обучающихся между собой
	- принятие общей цели в ходе работы в команде;	Анализ выполнения обязанностей во время работы в группах
	- владение приемами бесконфликтного общения	Наблюдение за взаимоотношениями обучающихся и педагогов, обучающихся между собой
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения	- своевременное применение диагностических процедур в ходе решения профессиональных задач;	Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении практических заданий

заданий.	– принятие решений о коррекции деятельности коллектива на основе аналитических выводов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– проявление сознательности, активности, инициативности в процессе планирования собственной деятельности по самообразованию и повышению квалификации	Наблюдения за и планированием деятельности и самостоятельной работой обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса и самостоятельности в освоении современных направлений в кулинарии и организации производства	Анализ выполнения самостоятельной работы
ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- определение оценки условий хранения и состояния мяса при организации технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- определение оценки условий хранения и состояния рыбы при организации технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- определение оценки условий хранения и состояния домашней птицы при организации технологического процесса её обработки и приготовления полуфабрикатов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- определение показателей качества овощей, мясных и рыбных гастрономических продуктов, сыра, масла сливочного по маркировке и штрих-коду при организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- оформление канапе, легких и сложных холодных закусок с целью контроля качества и хранения пищи	Анализ и оценка выполнения заданий
ПК 2.2.Организовывать и проводить	-определение оценки условий хранения и показателей качества	Анализ и оценка выполнения практических

приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельско-хозяйственной (домашней) птицы	мяса, рыбы, птицы при организации технологического процесса приготовления холодных блюд	заданий
	- оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с целью контроля качества и хранения пищи	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	-определение оценки условий хранения и показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-определение оценки условий хранения и показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных супов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- оформление сложных супов с целью контроля качества и хранения пищи	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-определение оценки условий хранения и показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- определение оценки условий хранения и показателей качества овощей, грибов, сыра при организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
	- оформление сложных холодных блюд из овощей, грибов и сыра с целью контроля качества и хранения пищи	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельско-хозяйственной	-определение оценки условий хранения и показателей качества мяса, рыбы, птицы при организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд	Анализ и оценка выполнения практических заданий

(домашней) птицы	- оформление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с целью контроля качества и хранения пищи	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-определение оценки условий хранения и показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-определение оценки условий хранения и показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- определение оценки условий хранения и показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- определение оценки условий хранения и показателей качества муки, яиц, молочно-жировых продуктов при организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	-определение оценки условий хранения и показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	-определение оценки условий хранения и показателей качества разнообразного сырья при организации технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей	- организация складского хозяйства, процессов контроля расхода и хранения продуктов на	Анализ и оценка выполнения практических заданий.

производства	предприятия общественного питания.	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- планирование работы коллектива при выполнении работы в группах обучающихся.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- организация работы в коллективе (группе обучающихся) при выполнении заданий по определению оценки условий хранения и показателей качества сырья и продуктов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- контроль и оценка результатов работы коллектива (группе обучающихся) при выполнении заданий по оценке качества сырья и продуктов, по обеспечения контроля расхода сырья и хранения продуктов.	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- оформление технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов, определение расхода продуктов	Анализ и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.7. доп. Организовывать процесс приемки и хранения запасов и сырья.	- контроль и оценка результатов обеспечения правильной приемки сырья, сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	Анализ и оценка выполнения практических заданий.