

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Лапина И.Н., преподаватель спецдисциплин.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4-8</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8-13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>14-16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16-18</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения 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 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором придется работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полу-</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	ченной информации в контексте профессиональной деятельности.	Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в про-

			<p>фессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и</li> </ul>	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-</p>

		безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство	техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; методы контроля качества продуктов перед их использованием; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.
--	--	--	---

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 131 часа,

Работа во взаимодействии с преподавателем 131 часа в том числе:

- теоретические занятия – 92 часа;
- практические занятия – 39 часов;

**1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины:** отсутствуют.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	131
<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>	131
В том числе:	
- теоретические занятия	92
- лабораторные занятия	
- практические занятия	39
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
Введение	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала  1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	Уровень освоения  1,2	  <b>5</b>
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Уровень освоения  2 2,3	  <b>4</b> <b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий</b> ПЗ №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		<b>2</b>
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	Уровень освоения  2 2,3	  <b>4</b> <b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий</b> ПЗ №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		<b>3</b>
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к	Уровень освоения  2	  <b>4</b>

	качеству молока и молочных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2,3	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ №3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		2
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	4
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ №4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		2
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	4
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2,3	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ №5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		2
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	4
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2,3	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ №6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов.		2
	ПЗ №7 Органолептическая оценка качества пищевых жиров.		2
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	4

	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2,3	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ№8. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		2
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	3
	2. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	3
	3. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2,3	3
	4. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	3
	5. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	3	3
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ №9. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		2
	ПЗ №10. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений		2
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	2
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: до-	2,3	2

	верности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	<b>3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.</b>	2,3	<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ№ 11. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.		<b>2</b>
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	<b>1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.</b>	2,3	<b>2</b>
	<b>2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов</b>	2,3	<b>2</b>
	<b>3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов</b>	2,3	<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	ПЗ№12. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		<b>2</b>
	ПЗ№13. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		<b>2</b>
	ПЗ№14. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		<b>2</b>
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	
	<b>1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.</b>	2	<b>2</b>
	<b>2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</b>	3	<b>2</b>

	<b>Тематика практических занятий</b>			
	ПЗ№ 15. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		<b>4</b>	
	ПЗ№ 16. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		<b>2</b>	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	<b>Содержание учебного материала</b>		Уровень освоения	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		2	<b>3</b>
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		2	<b>3</b>
	3. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		2	<b>3</b>
	4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		2	<b>3</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	ПЗ№ 16. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения			<b>2</b>
	ПЗ№ 17. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи			<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>131</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- производственный стол; -весы электронные;
- овоскоп;
- прибор для определения наличия нитратов; -калориметр;
- линейки;
- ножи.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья, 3-е изд. Учебник, 2017 г.

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работ должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного досту-

па не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



### **3.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>
--	--	--