Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16 » июня 2020 г.

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

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2020

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 15» июня 2020г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 16» июня 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Хамидуллина Р.А., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Рякова Л.В. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Шилова Т.П.-председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания». Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для группы профессий направления подготовки 19.02.10. «Технология продукции и организации общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОП 03 «**Организация хранения и контроль запасов сырья**» входит в общепрофессиональный цикл и относится к обязательной части профессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины:

<u>для формирования общих компетенций у обучающихся:</u>

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

ОК 2. Организовать 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 частной смены технологии в профессиональной деятельности;

<u>для формирования профессиональных компетенций у обучающихся:</u>

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

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

ПК 1.3. Организовать 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.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;***предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами рабочих бригад трудовой дисциплины;***
- 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 ;***современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания;***
- 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	146
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	12
контрольные работы (зачет)	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
в том числе:	
работа с нормативными документами	4
ответы на контрольные вопросы	
Итоговая аттестация в форме диффиринцированного зачета-2 часа	

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**	
Раздел 1 . Организация хранения сырья и продуктов		**100**	
Тема 1.1 Товароведная характеристика пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**74**	
	1.Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Классификация. 2.Товароведная характеристика овощей, плодов и грибов. 3.Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Квашеные, соленые, сушеные овощи, плоды и грибы. 4. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия. 5.Общие требования к качеству.	4 2 2 2	2
	1.Товароведная характеристика рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба. 2. Соленая, вяленая, копченая рыба. 3. Икра. 4.Нерыбные пищевые продукты моря. 5. Общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.	2 2 2 2 2 2	2
	3.1.Товароведная характеристика мяса. 3.2. Классификация мяса. 3.3. Мясные полуфабрикаты. 3.4.Субпродукты. Требования к качеству мяса. 3.5.Мясо птицы. 3.6. Общие требования к качеству мясных продуктов.	2 2 2 2 2	2

	4.1.Товароведная характеристика молока. 4.2.Сухие молоко и сливки. Сгущенное молоко и сливки. 4.3.3.Кисло-молочные продукты. 4.4.Сыры. Общие требования к качеству кисло-молочных продуктов.	2 2 2 2	2
	5.1.Товароведная характеристика яиц. 5.2.Яйца куриные, 5.3. Яйцепродукты. Общие требования к качеству.	2 2	2
	6.1..Товароведная характеристика жиров. Растительные масла. 6.2. Масло коровье. 6.3Маргарин. 6.4.Животные топленые жиры.6.5.Общие требования к качеству	2 4 2 2	2
	7.1.Крупы. 7.2. Мука макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия. 7.3.Вкусовые товары (сахар,кондитерские изделия, пряности и др.). Общие требования к качеству.	2 2 2 2 2 4	2
	8.1.Методы контроля качества продуктов при хранении. Условия хранения, упаковки, различных видов продовольственных продуктов. 8.2.Правила транспортировки и реализации продуктов питания. 8.3.Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2 2 2	2
	Лабораторно-практическое занятие	2	3
	Тема: «Определение качества пищевых продуктов (овощей, рыбы, мяса, зерновых продуктов, сахара, кондитерских изделий) по		

	органолептическим показателям»		
	Самостоятельная работа студентов	8	2
	1.Проработка материалов по конспекту лекций.Составить словарь профессиональных терминов. 2.Подготовка сообщений на тему«Новые виды сырья». 3. Конспектирование источников информации.		
Тема 1.2.Организация снабжения предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**16**	
	1 .Формы и способы доставки продуктов, виды снабжения.	2	2
	2. Организация приёмки продовольственных товаров. 3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 4.Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары	2 2 2	2
	5. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. 6.Учет продуктов и товаров в местах хранения	2 2	2
	7. Транспорт в товародвижении. Требования к нему.	4	2
	Лабораторно-практическое занятие	2	3
	Тема: «Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары» по заданию определенному педагогом		
	Самостоятельная работа студентов	8	3
	1.Конспект по темам, предложенным преподавателем. 2. Изучение документов по учету продуктов и сырья.		
Тема 1.3.. Организация	**Содержание учебного материала**	**10**	

складского хозяйства	1.Назначение складских помещений. Организация работы складских помещений и требования к ним. Виды складских помещений. 2.Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение	2 2	2
	3.Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Товарные потери порядок их оформления, списания и учета. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	2
	4.Порядок отпуска продуктов на производство.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	2	
	5.Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	2
	Лабораторно-практическое занятие	2	3
	Тема: «Оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков» - Заполнение и работа с документами: наряд-заказ; накладная и др.		
	Самостоятельная работа студентов	8	3
	1.Подготовка сообщений на тему, предложенную преподавателем. 2.Конспектирование источников информации. 3.Дополнить словарь новыми терминами из изученных тем.		
Раздел 2. Организация контроля запасов сырья		**38**	
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**24**	

Оперативное планирование производства	1.Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. 2.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. 3.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	2 2 2	2
	4.Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. 5.Оперативный контроль за работой производства.	4 **2**	
	6. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве.	4	
	7. Нормативная и технологическая документация. Технологические карты. 8. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты, и кулинарные изделия. 9.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий Порядок составления плана меню	8	
	Лабораторно-практические занятия	4	3
	Тема№1: «Составление плана-меню» по заданию определенному педагогом Тема №2: «Расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек». Оформление записей в тетради		
	Самостоятельная работа студентов	8	3

	1.Дополнение словаря новыми терминами из изученных тем. 2. Изучение нормативной и технологической документации п.о.п..		
Тема 2.2 **Учет сырья и готовой продукции**	**Содержание учебного материала**	**10**	2
	1. Инвентаризация продуктов, товаров, тары. ***Предупреждение фактов хищений и других случаев нарушений членами рабочих бригад трудовой дисциплины.*** Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	2 2	
	2. Учет поступления сырья на производство	2	
	3. Учет реализации и отпуска готовой продукции.	2	
	4. Отчетность материально-технических лиц по продуктам, товарам и таре Акт о реализации и отпуске изделий кухни Дневной заборный лист Прием, проверка, кодирование и обработка отчетов	2	
	5.Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах		
	Лабораторно-практическое занятие	2	3
	Тема№1: «Проведение инвентаризации» по заданию определенному педагогом - оформление инвентаризационных материалов; определение результатов инвентаризации		
	Самостоятельная работа студентов	14	3
	1.Подготовка сообщений на тему: «Организация складского хозяйства на п.о.п.».		

	2.Конспектирование источников информации по рекомендации преподавателя. 3.Дополнить словарь новыми терминами. 4.Подготовка к зачету по темам: -«Основы товароведения пищевых продуктов» -«Организация снабжения предприятий общественного питания» -«Организация складского хозяйства» -«Оперативное планирование производства» -«Учет сырья и готовой продукции»		
	Диффиринцированный зачет ИТОГО:	**2** **146**	3
Всего с самостоятельными работами		**192**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы происходит на базе учебных кабинетов:
«Оборудование кулинарного и кондитерского производства»;
«Информационном кабинете».

Учебный кабинет «Оборудование кулинарного и кондитерского производства:
Оборудование кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- учебная доска,
- стеллажи для хранения учебной и методической литературы.

Информационный кабинет:
Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- трибуна преподавателя;
- лампа настольная;

- наглядные учебные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная установка, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Учебная литература:

1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016- 400с. /Электронная версия/.

2. Барышева Е.С., Баранова О.В. Организация рационального питания детей в образовательном учреждении. Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017 - 305с. /Электронная версия/.

3. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья.-2 изд. М.: Издательский центр Академия, 2016-192с.

4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-12 изд. М.: Издательский цент Академия. 2017 - 320с. /Электронная версия/.

5. Здобнов А., Цыганенко М., Пересичный М. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2017-686с. /Электронная версия/. Читать: http://bookfi.net/book/716512.

6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.

7. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания.- М.: .: Издательский центр Академия, 2017-320с. /Электронная версия/.

8. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. Челябинск: ЗАО Библиотека А.Миллера, 2018-136с. /Электронная версия/.

9. Сборник по кулинарии: зарубежная кухня, национальная кухня, приготовление десертов, раздельное питание, выпечка хлеба, консервирование продуктов, готовим в духовке, готовим на мангале, готовим на пару, готовим на гриле, приготовление напитков. /Электронная версия/.

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни -3 изд. (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2017-816с. /Электронная версия/.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°,2016-212с. /Электронная версия/.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2016 - 432с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Дом славянской книги; 2016г.
2.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, высшую или первую квалификационные категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, что является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся, с нарушением зрительных и слуховых функций и учитывают их при организации образовательного процесса

3.4. Особенности организации образования для лиц с ОВЗ и инвалидов

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта и в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц ОВЗ с учетом возможностей их психофизического развития и их возможностями. Программа разработана на основе методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. №06-830.

Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов) реализация программы учебной дисциплины проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:

- проведение учебных занятий, промежуточной аттестации по учебной дисциплине, для лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- пользование необходимыми обучающимся технически средствами на учебных занятиях с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, а также их пребывания в указанных помещениях.

Материально-техническое обеспечение.

Студенты обучаются в кабинетах с доступом к компьютеру и ресурсам Интернет, при необходимости пользуются библиотекой. Реализация профессионального модуля осуществляется в кабинете с выделением специальных мест для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Инфраструктура образовательной организации, материальная база соответствует современным требованиям и достаточна для создания требуемых условий для обучения и развития лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов).

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование соответствующее преподаваемой дисциплине с обязательным прохождением стажировок и повышения квалификации не реже одного раза в 3 года, а так же и курсы повышения квалификации для педагогов по инклюзивному образованию для обучения лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов). Преподаватели должны знать порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обучение организовано с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. В освоении профессионального модуля инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы для самостоятельной работы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме или в форме электронного документа.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения. Содействие в обучении реализуется через индивидуальную работу с обучающимися (консультации). Комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по преподаваемой дисциплине.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем как традиционными, так инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, тестирование). При подготовке к ответу обучающимся при необходимости предоставляется дополнительное время. При прохождении промежуточной аттестации возможно установление индивидуальных графиков.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением слуха.

Учебный материал представляется в письменном и электронном вариантах, с подробным разъяснением новых терминов. На лекционных и практико-ориентированных занятиях визуальный материал в ходе его представления четко проговаривается, после объяснения какого-либо вопроса необходимо делать небольшие паузы. Широко используется иллюстративный материал: обучающимся предъявляют фотографии, схемы, плакаты, видеоматериалы и др.

В процессе обучения лиц с нарушением слуха преподавателем учитывается, что основным способом восприятия речи глухими обучающимися является чтение с губ, слабослышащими – слухо-зрительное восприятие. Осуществляется контроль за тем, чтобы обучающиеся с нарушением слуха пользовались индивидуальными слуховыми аппаратами, обеспечивающими более точное слухо-зрительное восприятие речи.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением зрения.

Учебные пособия и материалы для самостоятельной работы должны быть представлены в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Активно используются современные компьютерные технологии. Компьютеры оснащены специальным программным обеспечением: программа экранного доступа JAWS (фирма FreedomScientific), VIRGO или COBRA (BaumRetekAG). Программа NVDA позволяет обучающимся с нарушением зрения через речевой вывод считывать информацию с экрана компьютера, вводить текст, получать и отправлять почтовые сообщения, пользоваться интернет-ресурсами и т.д. Для слабовидящих обучающихся с остротой зрения от 0,05 до 0,3 D, у которых зрительный анализатор является ведущим при восприятии окружающего мира используется программа увеличения экрана MagicScreenMagnification, увеличивающее изображение от 3-х до 72-х и от 3-х до 52-х раз соответственно.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, письменного и устного опроса, выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов, *предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами рабочих бригад трудовой дисциплины*; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Текущий контроль (констатирующий метод): -Проверка выполнения самостоятельной внеурочной работы по индивидуальным заданиям. -Выполнение практических заданий. -Наблюдение за процессом оценки качества сырья в период лабораторных практических работ. - Экскурсия в торговые центры г.Реж и выполнение практической работы по изучению новых видов сырья и определения их качества и условий хранения.

	- Оценка участия в проблемных производственных ситуациях, смоделированных педагогом на уроке: - в проведении инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.
-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Текущий контроль (констатирующий метод): - Выполнение практических заданий по правильности оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов.
Знания:	Текущий контроль:
-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;	Выполнение устных, письменных, тестовых заданий. Выполнение самостоятельной внеурочной работы. Практическая контрольная работа: по оформлению складской документации. Дифференцированный зачет: - выполнение тестового задания за весь курс изучения дисциплины.
-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	
-методы контроля качества продуктов при хранении,*современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания;* 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	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Качественное и своевременное выполнение заданий. - Отсутствие нарушений дисциплины.
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Организует деятельность в рамках заданных (известных) технологий руководствуясь ГОСТами, ОСТами и Т, а также САНПинами и нормативной документацией.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- Оценивает и корректирует собственную деятельность в соответствии с технико-

ответственность	технологическими картами
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Выделяет из дополнительной литературы информацию, необходимую для решения профессиональных задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Использует информацию об актуальных технологиях, полученную из сети Интернет, дополнительной и справочной литературы, в процессе выполнения задания
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Демонстрирует свои коммуникативные умения в процессе общения с однокурсниками, преподавателем и членами комиссии. - Соблюдает профессиональную этику. - Наблюдение за рабочим процессом.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проводит самоанализ и корректирует результаты собственной работы, проявляя инициативность и ответственность.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Умеет определить жизненные и профессиональные идеалы. - Планирует карьерный рост по специальности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологии в профессиональной деятельности	- Умеет отличить новое и традиционное. - Изучает профессионально-ориентированные информационные источники. - Наблюдение за выполнением технологического процесса.