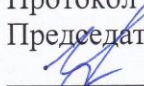


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

2020 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО

Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной программы дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Седельникова Татьяна Георгиевна, преподаватель, высшая квалификационная категория



Рецензент:

Соловьева ФГБОУ ВО «БрГУ», директор



Л.В. Зайцева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	№6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	№17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	№19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм .

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного цикла.

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

Цель изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурно-механических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качество товарных запасов и сырья;
- приобрести навыки правильного приема, хранения и учета товарных запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	-определять наличие запасов и расход продуктов;
	У. 2	-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
	У. 3	-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
	У. 4	-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
	У. 5	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
Знать		
	З. 1	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

		товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов
	3. 2	-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
	3. 3	-методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
	3. 4	-виды снабжения;
	3. 5	-виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
	3. 6	-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
	3. 7	-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
	3.8	-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
	3.9	-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 18 часов

Всего занятий 78 часов:

Теоретического обучения 44 часа;

Практические занятия 34 часа;

Консультации 8 часов;

Экзамен 6 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	*	68	28	*	96
Самостоятельная учебная нагрузка	*	14	4	*	18
Всего занятий	*	54	24	*	78
Теоретического обучения		30	14		44
Лабораторные занятия	*	-	-	*	-
Практические занятия	*	24	10	*	34
Курсовая работа	*	-	-	*	-
Консультации	*	-	-	*	-
Практика	*	-	-	*	-
учебная практика	*	-	-	*	-
производственная практика	*	-	-	*	-
Промежуточная аттестация:			-		
Промежуточная аттестация в форме экзамена					

Во всех ячейках со звездочкой () следует указать объем часов.*

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров								
Тема 1.1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	1,2	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	-	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров, качество	3,4	Содержание учебного материала Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	31,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
Тема 1.3 Качество и безопасность продовольственных товаров.	5,6	Содержание учебного материала Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2,У3,У5	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	7,8	Самостоятельная работа обучающегося №1: Работа над учебным материалом, подготовка сообщения по теме: «Инструкция для персонала по безопасности хранения пищевых продуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2,У3, У5	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	
Тема 1.4 Товароведная характеристика	9,10	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов,	Тип занятия: усвоения новых знаний.	2	31,32,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	

свежих плодов и овощей и продуктов их переработки		грибов и продуктов их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Классификация свежих плодов и овощей. Характеристика отдельных видов. Транспортирование и приемка свежих плодов и овощей	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
Тема 1.5 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	11-12	Содержание учебного материала Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей. Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	13-14	Практическое занятие №1: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
	15,16	Самостоятельная работа обучающегося №2: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	
Тема 1.6 Товароведная характеристика зерновых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	17,18	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	19,20	Практическое занятие №2: Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
	21,22	Самостоятельная работа обучающегося №3: Работа над учебным материалом, решение	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9,	2	

		ситуационных производственных (профессиональных задач).	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа			OK10		
Тема 1.7 Товароведная характеристика молочных товаров, Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	23,24	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	25,26	Практическое занятие №3: «Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	27,28	Самостоятельная работа обучающегося №4: Работа над учебным материалом, подготовка сообщения по заданной теме.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	
Тема 1.8 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	29,30	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	31,32	Практическое занятие №4: «Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	33,34	Самостоятельная работа обучающегося №5. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	
Тема 1.9	35,36	Содержание учебного материала						

Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	37,38	Практическое занятие №5: «Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
	39,40	Самостоятельная работа обучающегося №6. Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	
Тема 1.10 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	41,42	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	43,44	Практическое занятие №6: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
Тема 1.11 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение	45,46	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	47,48	Практическое занятие №7: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
Раздел 2.				*				

Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания								
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.	49,50	Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	34,У3	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	51,52	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.).	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	34,У3	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	53,54	Практическое занятие №8: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5,34,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	55,56	Практическое занятие № 9: «Изучение весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно- механических».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5,34	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	57,58	Практическое занятие №10: «Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5,34	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
Тема 2.2 Организация складского хозяйства и тарного хозяйства	59,60	Содержание учебного материала						
		Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.	2	У2,35	OK1,OK2, OK9,OK10	1	

в предприятиях общественного питания.		помещениям.	Формы занятия: лекция, фронтальная.					
Тема 2.3 Организация тарного хозяйства.	61,62	Содержание учебного материала Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,35	ОК1,ОК2, ОК9,ОК10	1	
	63,64	Практическое занятие №11 «Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,35	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	65,66	Практическое занятие №12 «Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,35	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	67,68	Самостоятельная работа обучающегося №7: Подготовка сообщения - информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У2,35	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	
Тема 2.4 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	69,70	Содержание учебного материала Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Сопроводительные документы. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У1,33,	ОК1,ОК2, ОК9,ОК10	1	
	71,72	Практическое занятие №13 Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,У1,У533,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	73,74	Самостоятельная работа обучающегося №8: Решение ситуационных производственных	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	2	У2,У1,У533,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9,	2	

		(профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе.	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа			OK10		
Тема 2.5 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	75,76	Содержание учебного материала Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	77,78	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	79,80	Практическое занятие №14: «Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
Тема 2.6 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	81,82	Содержание учебного материала Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	83,84	Практическое занятие №15: Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,У3,У4,У5 32,33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
Тема 2.7 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях	85,86	Содержание учебного материала						
		Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция,	2	У4,У3 33,36,38	OK1,OK2, OK9,OK10	1	

питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		продуктов	фронтальная.					
	87,88	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У4,У3,У5 33,37,39	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	89,90	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	,У5 ,37	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	91,92	Практическое занятие №16. «Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5, 37,36	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	93,94	Практическое занятие №17. «Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5, 37,36	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	95,96	Самостоятельная работа обучающегося №9: Подготовить сообщение: Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У5, 37,36	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	
		Всего:		96				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- карточки-задания;
- унифицированные формы учета движения продуктов в электронном виде;
- нормативно — правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедийный проектор;
- компьютерные программы;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности (утв. Роскомторгом 12.08.94. №1-1098/32-2)»

2. Приказ и положение Минторга СССР «Система технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования» от 03.10.1980 г. № 264

3. Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) по программе подготовки специалиста среднего звена (далее ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Основные источники:

1. Володина М.В. Сопачева Т.А «Организация хранения и контроль запасов сырья»

М; издательский центр «Академия»; 2018 – 190с.

2 Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы – М., Юрайт-издат, 2020 – 464 с.

3 Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие (СПО). — М.: издательский центр «Академия»; 2019. —240с.

4 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2018. – 384с. (Серия СПО);

5 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; 2017. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: издательский центр «Академия» – 2018. – 96 с.

2. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Бондаренко В.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Практикум – М.: Мини Тайп, 2020

3. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Тесты – М.: Дашков и Ко, 2017– 164 с.

Электронные ресурсы:

1. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://arhiv.inpravo.ru.texts5/dokument5194/index.htm>

2. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lawru.info/lega12/se3/pravo3453>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. 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

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья– Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none">- определять наличие запасов и расход продуктов;- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
Знать: <ul style="list-style-type: none">- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных 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;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ, контрольных тестовых заданий.