

Приложение 26

К основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на ПЦК преподавателей
дисциплин сферы обслуживания
Протокол № ___ от _____ 2023 г.
Председатель ПЦК _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____/М.В.Русских/
« ___ » _____ 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОПД.02. «Организация хранения и
контроль запасов и сырья»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель:

Двинина О.Н. - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения предмета с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов. В содержании выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению материала.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
Преподавателей сферы обслуживания
Протокол № 1 от 31.08. 2023г.**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость: **114 час.**

Обязательная часть программы включает: **96 час.**

1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является дисциплиной, формирующей у обучающихся усвоение теоретических знаний в области основ по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии;
формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов;	-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	-состояние продуктов и запасов, -проводить инструктажи по безопасности	-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>опасности хранения пищевых продуктов;</p>	<p>различных видов продовольственных продуктов;</p>	<p>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p>	<p>-методы контроля качества продуктов при хранении;</p>	<p>-оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>
<p>ОК 4. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>-способы и формы ин- структурирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p>	<p>-оформлять техноло- гическую документа- цию и документацию по контролю расхода и хранения продук- тов, в том числе с ис- пользованием специ- ализированного про- граммного обеспече- ния.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>-периодичность тех- нического обслужива- ния холодильного, механического и весо- вого оборудования;</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>-методы контроля со- хранности и расхода продуктов на произ- водствах питания;</p> <p>-программное обеспе- чение управления рас- ходом продуктов на производстве и дви- жением блюд;</p> <p>-современные спо- собы обеспечения пра- вильной сохранности запасов и расхода про- дуктов на производ- стве;</p> <p>-методы контроля воз- можных хищений за- пасов на производ- стве;</p> <p>-правила оценки со- стояния запасов на производстве;</p> <p>-процедуры и правила инвентаризации за- пасов продуктов;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема про- дуктов, поступающих со склада и от постав- щиков;</p>	

		-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
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.			
Код и формулировка компетенции	умения	знания	Иметь практический опыт
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, матери-</p>	<p>-определять наличие запасов и расходов продуктов;</p> <p>- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;</p> <p>- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;</p> <p>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том</p>	<p>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>- методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>- виды снабжения;</p> <p>- виды складских помещений и требования к ним;</p>	<p>-определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>

<p>алов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осу-</p>	<p>числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки запасов на производстве; - процедура 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. 	
---	---	---	--

ществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.			
---	--	--	--

Личностные результаты:

Федеральная составляющая (личностные результаты, определенные Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания(дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-	ЛР 11

нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	
--	--

Отраслевая составляющая (личностные результаты, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 19
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 20
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 21

Составляющая ПОО (личностные результаты, определенные субъектами образовательного процесса) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках системы профессионального образования	ЛР 23

Профильная составляющая (личностные результаты, определенные ключевыми работодателями) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ЛР 24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов очное	Количество часов заочное
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114	114
Объём работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)	96	24
в том числе:		
Теоретическое обучение	62	14
Практические занятия	34	10
Лабораторные занятия	-	-
Курсовое проектирование	-	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)		80
Консультации	10	4
Промежуточная аттестация	8	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена		

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
Очная форма обучения**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	48		
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	ЛР-4; ЛР - 6	Фронтальный опрос
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 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. Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	ОК – 1; ПК-6.4; ЛР – 9; ЛР-24	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	4	

Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК -1.2; ПК-3.2; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	Самостоятельная работа			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	Фронтальный и индивидуальный опрос
	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.			
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий			
		Самостоятельная работа		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение за-			

	дач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	Тестирование, устный опрос
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов			
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов			
Самостоятельная работа		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.			
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-1.2; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.			
Самостоятельная работа		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение за-				

	дач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	тестовые задания, дифференцированный опрос
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.			
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов			
Самостоятельная работа		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	Фронтальный опрос, тестовые задания
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров			
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-3.1; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров			
Самостоятельная работа				

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских	Содержание учебного материала	2	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	тестовые задания, дифференцированный опрос
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских.			
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-3.1; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание, выступление студентов
Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров				
	Самостоятельная работа		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.9. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ПК-3.2; ЛР – 9; ЛР-20	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров.			
	Практические занятия	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК -2.3; ЛР – 19; ЛР-23; ЛР-24	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание, выступление студентов
Органолептическая оценка качества вкусовых товаров				
	Самостоятельная работа			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ЛР - 20	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	48		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. 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.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. 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.	6	ОК-4; ОК-6; ЛР-9; ЛР-11; ЛР-20;	тестовые задания, дифференцированный опрос

	<p>Практические занятия</p> <p>Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.</p> <p>Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объем</p> <p>Подбор технического оснащения складских помещений.</p>	4	<p>ОК-6; ОК-7; ОК-10; ПК-6.3; ПК-6.4; ЛР-24;</p>	<p>Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание, выступление студентов</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений.</p>		<p>ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;</p>	
<p>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	<p>ОК-5; ОК-6; ЛР-4;</p>	<p>Фронтальный опрос, тестовые задания</p>
	<p>Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.</p> <p>Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификат. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе и удостоверений качества.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.</p> <p>Определение наличия запасов на складе.</p>	2	<p>ОК-2; ЛР-19; ЛР-24; ПК-6.3; ПК-6.4</p>	<p>Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание, выступление студентов</p>
	<p>Самостоятельная работа</p>			

	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе.		ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК-4; ЛР-21; ПК-6.3; ПК-6.4	Тестирование, устный опрос
	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. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.			
	Практические занятия	6	ОК-1; ОК-3; ОК-7; ЛР-24; ПК-3.1; ПК-6.4	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.			
Самостоятельная работа		ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;		
	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.			
Тема 2.4	Содержание учебного материала	6		

Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	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. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.		ОК-5; ОК-6; ЛР-4;	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Практические занятия Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	2	ОК-5; ОК-10; ЛР – 24; ПК-6.3.	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу.		ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	6	ОК-4; ЛР-21; ПК-6.3; ПК-6.4	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. 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. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.			
	Практические занятия	4		

	<p>Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.</p> <p>Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.</p>		<p>ОК-5; ОК-10; ЛР – 24; ПК-6.3.</p>	<p>Выполнение и оценка практического задания</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве, и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве.</p>		<p>ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;</p>	
	ВСЕГО:	96		
	Максимальная учебная нагрузка (всего) с учетом промежуточной аттестации	114		

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
Заочная форма обучения**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	74		
<p>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</p>	<p>Теоретическая часть Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Содержание учебного материала Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 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.</p>	4	ОК – 1; ПК-6.4; ЛР-9; ЛР-24; ЛР - 6	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос

<p>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p>	<p>Самостоятельная работа Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p>	8	ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК-6.3 ЛР - 20	Работа с учебником, тестовые задания
<p>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</p>	<p>Самостоятельная работа 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. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий</p>	8	ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК-6.3 ЛР - 20	Работа с учебником, тестовые задания.

<p>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</p>	<p>Самостоятельная работа Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов</p>	<p>8</p>	<p>ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК-6.3 ЛР - 20</p>	<p>Работа с учебником, тестовые задания</p>
<p>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p>	<p>Самостоятельная работа Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов. Самостоятельная работа</p>	<p>8</p>	<p>ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК-6.3 ЛР - 20</p>	<p>Работа с учебником, тестовые задания</p>

<p>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</p>	<p>Самостоятельная работа Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов</p>	8	ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК-6.3 ЛР - 20	Работа с учебником, тестовые задания
<p>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</p>	<p>Самостоятельная работа Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров</p>	6	ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК-6.3 ЛР - 20	Работа с учебником, тестовые задания
<p>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских</p>	<p>Самостоятельная работа Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров</p>	6	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	Работа с учебником, тестовые задания.

<p>Тема 1.9. Товароведная характеристика вкусовых товаров</p>	<p>Самостоятельная работа Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров</p>	8	ОК -1; ОК-2; ПК -6.3; ЛР – 9; ЛР-20	Работа с учебником, тестовые задания
<p>Раздел 2</p>	<p>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</p>	40		
<p>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p>	<p>Теоретическая часть Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. 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.).</p>	2	ОК-4; ОК-6; ЛР-9; ЛР-11; ЛР-20;	Тестовые задания, дифференцированный опрос

	<p>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.</p> <p>Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.</p> <p>Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объем</p> <p>Подбор технического оснащения складских помещений.</p>	2	ОК-6; ОК-7; ОК-10; ПК-6.3; ПК-6.4; ЛР-24;	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание, выступление студентов
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений.</p>	4	ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;	
<p>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</p>	<p>Теоретическая часть</p> <p>Содержание учебного материала</p>	2	ОК-5; ОК-6; ЛР-4;	Фронтальный опрос, тестовые задания
	<p>Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.</p> <p>Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной,</p>			

	<p>акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификат. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе и удостоверений качества.</p>			
	<p>Практические занятия Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.</p>	2	ОК-2; ЛР-19; ЛР-24; ПК-6.3; ПК-6.4	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание, выступление студентов
	<p>Самостоятельная работа Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе.</p>	4	ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;	
<p>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</p>	<p>Теоретический часть Содержание учебного материала</p> <p>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. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.</p>	2	ОК-4; ЛР-21; ПК-6.3; ПК-6.4	Тестирование, устный опрос

	<p>Практические занятия Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.</p>	2	ОК-1; ОК-3; ОК-7; ЛР-24; ПК-3.1; ПК-6.4	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание
	<p>Самостоятельная работа Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.</p>	4	ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;	
<p>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</p>	<p>Теоретическая часть 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. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.</p>	2	ОК-5; ОК-6; ЛР-4;	Фронтальный и индивидуальный опрос
	<p>Практические занятия Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.</p>	2	ОК-5; ОК-10; ЛР – 24; ПК-6.3.	Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание

	<p>Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу.</p>	4	ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;	
<p>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</p>	<p>Теоретическая часть Содержание учебного материала</p> <p>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. 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 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</p>	2	ОК-4; ЛР-21; ПК-6.3; ПК-6.4	Фронтальный и индивидуальный опрос
	<p>Практические занятия Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.</p>	2	ОК-5; ОК-10; ЛР – 24; ПК-6.3.	Выполнение и оценка практического задания

	<p>Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве, и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве.</p>	4	ОК-4; ОК-9; ЛР-6; ЛР-20;	
	ВСЕГО:	104		
	Максимальная учебная нагрузка (всего) с учетом промежуточной аттестации	114		

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ

1. Определение запасов сырья и продуктов на ПОП.
2. Расход продуктов на ПОП.
3. Условия хранения сырья и продуктов на ПОП.
4. Оборудование для складских помещений.
5. Основные группы продуктов питания и сырья.
6. Понятие полуфабрикаты, группы полуфабрикатов условия и сроки хранения.
7. Ответственный за организацию хранения сырья и продуктов в складских помещениях ПОП.
8. Профессиональные документы по приемке товаров и сырья по количеству(качеству), учету, инвентаризации, хранения.
9. Инструктаж по безопасности хранению пищевых продуктов и сырья вновь принятых работников на ПОП.
10. Организация процесса контроля расхода и хранения продуктов питания и сырья.
11. Технологическая документация по контролю качества (ТТК, ТК).
12. Использование специализированного программного обеспечения (мастер ТТК, Шеф-эксперт).
13. Характеристика ассортимента основных групп продовольственных товаров и сырья.
14. Общие требования к качеству сырья и продуктов.
15. Условия хранения в складских помещениях пищевых продуктов и сырья.
16. Работа с тарой, требования к качеству, условия хранения тары и возврат. Документы по возврату тары.
17. Тара определение, виды тары и характеристика.
18. Способы и формы обеспечения персонала ПОП по безопасности хранения пищевых продуктов.
19. Виды складских помещений и требования к ним.
20. Методы контроля сохранности и расхода пищевых продуктов и сырья на ПОП.
21. Меры по обеспечению управления расхода пищевых продуктов и сырья на ПОП. Современные способы.
22. Виды инвентаризации. Ответственные лица.
23. Методы контроля за возможными нарушениями в работе с пищевыми продуктами и сырьем.
24. Мероприятия по оценке запасов пищевых продуктов и сырья на ПОП.
25. Процедуры, связанные с проверкой запасов продуктов и сырья.
29. Назначение и функции складского хозяйства.
30. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
31. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска товаров.
32. Правовое обеспечение на ПОП по хранению и безопасности пищевых продуктов и сырья.
33. Задачи организации снабжения. Виды снабжения, источники, формы ПОП.
34. Организация продовольственного снабжения на предприятиях ПОП.
35. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов.
36. Документы, удостоверяющие качество пищевых продуктов.
37. Оборудование для внутрицехового и межцехового перемещения грузов на предприятиях общественного питания.
38. Программное обеспечение для расчета расхода сырья и продуктов.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- **Здоровьесберегающие технологии:** Здоровьесберегающая технология - это система мер, включающая взаимосвязь и взаимодействие всех факторов образовательной среды, направленных на сохранение здоровья студента на всех этапах его обучения и развития.
- **Технология опережающего обучения:** Технология опережающего обучения - технология, при которой краткие основы темы даются преподавателем до того, как начнется изучение её по программе.
- **Технология сотрудничества:** Технология реализует демократизм, равенство, партнерство в субъектных отношениях педагога и студента. Преподаватель и студент совместно вырабатывают цели, содержание занятия, дают оценки, находясь в состоянии сотрудничества, сотворчества.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «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).

3.3 Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

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

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: 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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- Демонстрация интереса к будущей профессии	- фронтальная форма опроса; - групповой опрос; - индивидуальный контроль; - комбинированная форма контроля; - самоконтроль. - наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации. - предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка качества эффективности	- фронтальная форма опроса; - групповой опрос; - индивидуальный контроль; - комбинированная форма контроля; - самоконтроль. - наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации. - предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность профессионального и личного развития	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и при прохождении различных этапов производственной практики.	фронтальный опрос, экспертная оценка при решении практических задач
ОК 4. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	- фронтальная форма опроса; - групповой опрос; - индивидуальный контроль; - комбинированная форма контроля; - самоконтроль. - наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации.

		-предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владение информационной культурой. Умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	-фронтальная форма опроса; -групповой опрос; -индивидуальный контроль; -комбинированная форма контроля; -самоконтроль. -наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации. -предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	соблюдать культуру торговли при общении с коллегами, руководством, потребителями.	-фронтальная форма опроса; -групповой опрос; -индивидуальный контроль; -комбинированная форма контроля; -самоконтроль. -наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации. -предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-пропагандировать и соблюдать нормы экологической чистоты и безопасности; - осуществлять деятельность по сбережению ресурсов и сохранению окружающей среды, участвовать в природоохранных мероприятиях; - владеть приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; - пропагандировать правила поведения в чрезвычайных ситуациях и участвовать в учебных мероприятиях, проводимых ГУ МЧС.	наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся; - анализ и оценка преподавателем
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Гибкость и быстрая адаптация при внедрении современных технологий в производстве потребительских товаров и новых форм обслуживания	-фронтальная форма опроса; -групповой опрос; -индивидуальный контроль; -комбинированная форма контроля;

	покупателей.	-самоконтроль. -наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации. -предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- осуществлять эффективный поиск необходимой информации в российских и зарубежных источниках: нормативно-правовой документации, стандартов, научных публикации, технической документации; - уметь применять лексику и грамматику иностранного языка для перевода текста, содержание которого включает профессиональную лексику; - уметь анализировать, систематизировать и применять в профессиональной деятельности информацию, содержащуюся в документации профессиональной области.	наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся; - анализ и оценка преподавателем

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональные компетенций.

Результата (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;	Индивидуальный; Групповой; Комбинированный; Фронтальный; самоконтроль
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	- оптимальность выбора, комбинирования способов	

потребителей, видов и форм обслуживания	кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-правильность оформления акта проработки новой рецептуры;	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оптимальность выбора - способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		