

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 12:28:49
Уникальный программный идентификатор:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Директор
политехнического колледжа

« 28 » 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

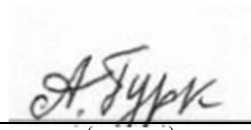
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель рабочей программы:

преподаватель



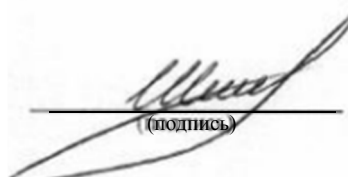
(подпись)

А.Ш. Турк
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«26» 05 2023 г..



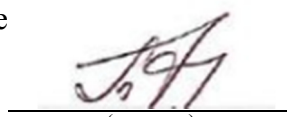
(подпись)

С.К.Шишхова
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«26» 05 2023 г.



(подпись)

Ф.А. Топольян
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	25
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	27
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	29

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья (далее - программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья входит в обязательную часть цикла общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З2 - общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З3 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- З4- методы контроля качества продуктов при хранении;
- З5 – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- З6 - виды снабжения;
- З7 - виды складских помещений и требования к ним;
- З8 - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- З9 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- З10 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- З11 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- З12 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- З13 - правила оценки состояния запасов на производстве;
- З14 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- З15 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

316 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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.

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.5. Количество часов на освоение программы:

всего – 98 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
- консультаций – 2 часа;
- промежуточной аттестации – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество Часов, (всего)	В 3 семестре	В 4 семестре
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	82	28	54
в том числе:			
теоретические занятия (Л)	48	18	30
практические занятия (ПЗ)	20	6	14
Лабораторные работы (ЛР)	14	4	10
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	6	2	4
Консультации	2		2
Формой промежуточной аттестации является комплексный дифференцированный зачет в 3 семестре и экзамен в 4 семестре	8	2	6
Общая трудоемкость	98	32	66

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

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				
				Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	Консультации	Самостоятельная работа обучающихся
2 курс, 3 семестр								
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров								
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров								
1.	Л1	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.	2	2				
2.	Л2	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	2				
3.	ПЗ1	Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2		2			
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки								
4.	ЛЗ	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к	2	2				

		качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки						
5.	Л4	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	2				
6.	П32	Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2		2			
7.	ЛР1	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2			2		
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров								
8.	Л5	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	2				
9.	Л6	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	2				
10.	П33	Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2		2			
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров								
11.	Л7	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных	2	2				

		продуктов. Условия и сроки хранения.						
12.	ЛР2	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2			2		
13.	СРС1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных материалов. Решение задач и упражнений по образцу. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2					2
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов								
14.	Л8	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	2	2				
15.	Л9	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	2				
16.	ДЗ	Комплексный дифференцированный зачет	2	2				
2 курс, 4 семестр								
17.	ЛР3	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2			2		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов								
18.	Л10	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.	2	2				
19.	Л11	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2	2				
20.	ЛР4	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2			2		

21.	ЛР5	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2			2		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров								
22.	Л12	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	2				
23.	Л13	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	2				
24.	ЛР6	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2			2		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров								
25.	Л14	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	2				
26.	Л15	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	2	2				
27.	ЛР7	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2			2		
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания								
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения								
28.	Л16	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Организация тарного хозяйства.	2	2				
29.	Л17	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания	2	2				

		холодильного, механического и весового оборудования.						
30.	П34	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2		2			
31.	П35	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.	2		2			
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей								
32.	Л18	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации.	2	2				
33.	Л19	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2					
34.	П36	Освоение порядка работы с учётными документами по приёму продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2		2			
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров								
35.	Л20	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Значение упаковки для сохранения	2	2				

		качества продовольственных товаров и продуктов.						
36.	Л21	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2	2				
37.	ПЗ7	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2		2			
38.	СРС2	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных материалов.	2					2
39.	СРС3	Подготовка реферата по теме «Современные способы упаковки продовольственных товаров и продуктов».	2					2
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы								
40.	Л22	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство.	2	2				
41.	ПЗ8	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	2		2			
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания								
42.	Л23	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2	2				

43.	Л24	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	2				
44.	П39	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2		2			
45.	П310	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.	2		2			
	К1	Консультации по подготовке к промежуточной аттестации.	2				2	
		Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре	6	6				
		ИТОГО	98	56	20	14	2	6

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	52	
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.	6	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	4	
	1. 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.	2	
	2. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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.	8	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	

	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2	
	Лабораторные работы	2	
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	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.	6	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	6	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	2	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторные работы	2	
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных материалов. Решение задач и упражнений по образцу. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	6	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	Лабораторные работы	2	
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	8	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2	
	Лабораторные работы	4	
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	6	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	

	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	Лабораторные работы	2	
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	6	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У3; 31-35
	Теоретические занятия	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	Лабораторные работы	2	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	36	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала 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.	8	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У4-У5; 36-316
	Теоретические занятия	4	
	1. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Организация тарного хозяйства.	2	
	2. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	

	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.	2	
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.	6	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У4-У5; 36-316
	Теоретические занятия	4	
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации.	2	
	2. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Освоение порядка работы с учётными документами по приёму продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала 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.	10	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У4-У5; 36-316
	Теоретические занятия	4	
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	2	

	2. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 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 реферата по теме «Современные способы упаковки продовольственных товаров и продуктов».	4	
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, филиалы	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. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов.	4	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У4-У5; 36-316
	Теоретические занятия	2	
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство.	2	
	Практические занятия	2	

	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	2	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	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 продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учёт 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.	8	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У4-У5; 36-316
	Теоретические занятия	4	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2	
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.	2	
Промежуточная аттестация в 3 семестре	Комплексный дифференцированный зачет	2	
Консультации по подготовке промежуточной аттестации		2	
Промежуточная аттестация в 4 семестре	Экзамен	6	
	ИТОГО	98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья требует наличия учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие / О.Я. Афанасенко. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 132 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html>

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

3. Грибанова, И.В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 360 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67766.html>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>

Интернет-ресурсы:

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.tehdok.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Формируемые умения		
У1 – определять наличие запасов и расход продуктов	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.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам; - оценка заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ на дифференцированном зачете.
У2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов		
У3 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов		
У4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов		
У5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		
Формируемые знания		
31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части, учебных исследований и т. д.) Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
32 - функциональную характеристику профессионального и делового общения		
33 - правила поведения и общения в отношениях с потребителями услуг, коллегами, подчиненными, руководством		
34 - основные профессиональные качества специалиста по туризму		
35- понятие, функции и систему ценностей корпоративной культуры предприятий туризма		
36 - особенности делового этикета в зарубежных странах		
37 - виды складских помещений		
38 - периодичность технического обслуживания холодильного,		

механического и весового оборудования		
39 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания		
310 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
311 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		
312 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве		
313 - правила оценки состояния запасов на производстве		
314 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		
315 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
316 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		

5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха, должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемыми партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 3.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за 2018/2019 учебный год

В рабочую программу ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2018-2019 учебном году дополнения и изменения не вносились.

Дополнения и изменения внесены _____ А.Ш. Турк
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

«____» _____ 2018 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ С.К. Шишхова