

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



Директор филиала МГТУ в
поселке Яблоновском

Ф.И. Екутеч

2020 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 филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:
Преподаватель



(подпись)

З.А.Бжассо
(и. о. фамилия)

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

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

« 29 » мая 20 20 г.



(подпись)

М.А.Негуч
(и. о. фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического колледжа
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

« 29 » мая 20 20 г.



(подпись)

А.А. Алескерова
(и. о. фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	20
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	22

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 является составной частью основной профессиональной образовательной программы филиала МГТУ в поселке Яблоновском в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья относится к дисциплинам профессионального цикла. Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена предприятий общественного питания.

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

Целью дисциплины является 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.

Задачи:

- вооружить базовыми теоретическими знаниями в области хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания;
- сформировать определенные профессиональные навыки и умения по осуществлению контроля за товарными запасами и принятия решения по организации контроля за их реализацией и хранением.

–

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- 31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 32- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 33- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- 34- методы контроля качества продуктов при хранении;
- 35- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 36- виды снабжения;
- 37- - виды складских помещений и требования к ним;
- 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 движения блюд;

- 311- современные способы обеспечения правильной сохранности продуктов 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- 316- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Уметь:

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

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Образовательная и воспитательная деятельность направлена на формирование следующих компетенций:

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.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 рецептур полуфабрикатов 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

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.

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.

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 98 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 84 часа,

самостоятельная работа обучающегося – 6 часов,

консультации 2 часа,

промежуточная аттестация – 6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ 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)	Семестр	
		3	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84	30	54
в том числе:			
теоретические занятия (Л)	50	20	30
практические занятия (ПЗ)	20	6	14
лабораторные занятия (ЛР)	14	4	10
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	6	2	4
Консультации	2		2
Промежуточная аттестация	6	-	6
Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет	Диф. зачет, экзамен	Д/З	Экзамен 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	Самостоятельная работа обучающихся	Консультации	Промежуточная аттестация
		Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров							
1	Л1	Введение. Цели и задачи дисциплины.	2	2					
2	Л2	Зерно и продукты его переработки.	2	2			-		
3	Л3	Крупы. Мука. Хлебобулочные и макаронные изделия. Условия хранения.	2	2					
4	Л4	Овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей и плодов.	2	2					
5	Л5	Условия хранения, упаковки и реализации плодовоовощных товаров.	2	2					
6	Л6	Сахаристые продукты. Требования к качеству и условиям хранения.	2	2					
7	Л7	Лекция – диспут по теме «Вкусовые товары. Требования к качеству. Условия хранения».	2	2					
8	Л8	Молоко и молочные продукты. Ассортимент. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных продуктов.	2	2					
9	П31	Органолептическая оценка качества сырья: овощей, плодов, молочных продуктов.	2		2				
10	ЛР1	Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки, хлеба, картофеля, моркови, лука, молока, сметаны.	2			2			
11	Л9	Мясо и мясные продукты: ассортимент и характеристики основных групп. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Условия хранения.	4	2			2		
12	Л10	Рыба. Рыбные консервы и пресервы.	2	2					
13	Л11	Икра и морепродукты. Условия хранения, упаковки, транспортирования и	2	2					

		реализации.							
14	ПЗ2	Расчет норм убыли при хранении однородной группы товаров: замороженные мясо и рыба.	2		2				
15	Л12	Яйцо и продукты переработки яиц. Требования к качеству, условия хранения.	2	2					
16	Л13	Пищевые жиры и масла: ассортимент и характеристика. Требования к качеству, условия хранения пищевых жиров.	2	2					
17	ПЗ3	Расчет расхода продуктов и определение наличия товарных запасов.	2		2				
18	ПЗ4	Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2		2				
		Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания							
19	Л14	Определение наличия запасов и расходов продуктов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов.	2	2					
20	Л15	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения.	2	2					
21	Л16	Виды складских помещений и требования к ним, организация работы складских помещений.	2	2					
22	ПЗ5	Правила составления договора на поставку сырья. Приёмка товаров по количеству и по качеству	2		2				
23	ЛР2	Работа с сопроводительными документами.	2			2			
24	Л17	Хранение и отпуск сырья. Техника безопасности при работе с холодильным, механическим оборудованием.	2	2					
25	ПЗ6	Заполнение таблицы «Условия хранения сырья на складе»	4		2		2		
26	ЛР3	Расчет площади складских помещений с учётом товарных запасов.	2			2			
		Раздел 3. Нормативная документация складского хозяйства.							
27	Л18	Технологическая документация по контролю за расходованием запасов и сырья	2	2					
28	ЛР4	Расчет потребности овощей по плану-меню в зависимости от сезона	2			2			
29	Л19	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков	2	2					
30	ПЗ7	Работа с нормативными документами. Заполнение технологической документации.	2		2		-		
31	Л20	Виды сопроводительных документов: сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверение о качестве.	2	2					

32	П38	Решение ситуационных задач, связанных с нормативными документами.	2		2					
33	Л21	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	4	2			2			
34	ЛР5	Разработка договора поставки	2				2			
		Раздел 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля.								
35	Л22	Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции. Методика оценки качества сырья.	2	2				-		
36	П39	Изучение ГОСТ Р 50763-95 Кулинарная продукция, реализуемая населению	2		2					
37	Л23	Оценка состояния запасов на производстве, инвентаризация запасов продуктов.	2	2						
38	Л24	Способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов.	2	2						
39	ЛР6	Оформление требования на приемку продукции на склад, оформление требования-накладной на приемку продукции из склада столовой предприятия	2				2			
40	Л25	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	2						
41	П310	Ознакомление с различными формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2		2					
42	ЛР7	Оформление документов после проведения инвентаризации на складе. Составление акта на списание товаров.	2				2			
		Консультации	2						2	
		Промежуточная аттестация	6							6
		ИТОГО	98	50	20	14	6	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
<p>Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала: Место дисциплины в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: зерна и продуктов его переработки; плодов и овощей; кондитерских изделий; вкусовых товаров; молочных продуктов; мясных продуктов; рыбы и морепродуктов; яиц; пищевых жиров и масел. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продукции. Общие требования к качеству сырья и продуктов.</p> <p>Теоретический материал</p>		
1. Введение. Цели и задачи дисциплины.			ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4
2. Зерно и продукты его переработки.		2	ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6,
3. Крупы. Мука. Хлебобулочные и макаронные изделия. Условия хранения.		2	ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4
4. Овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей и плодов.		2	31-316, У1-У9
5. Условия хранения, упаковки и реализации плодоовощных товаров.		2	
6. Сахаристые продукты. Требования к качеству и условиям хранения.		2	
7. Лекция – диспут по теме «Вкусовые товары. Требования к качеству. Условия хранения».		2	
8. Молоко и молочные продукты. Ассортимент. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных продуктов.		2	

Раздел 2. Организация снабжения и складского	<p>9. Мясо и мясные продукты: ассортимент и характеристики основных групп. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Условия хранения.</p>	2	ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7,
	<p>10. Рыба. Рыбные консервы и пресервы.</p>	2	
	<p>11. Икра и морепродукты. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.</p>	2	
	<p>12. Яйцо и продукты переработки яиц. Требования к качеству, условия хранения.</p>	2	
	<p>13. Пищевые жиры и масла: ассортимент и характеристика. Требования к качеству, условия хранения пищевых жиров.</p>	2	
	<p>Практические занятия</p>		
	<p>1. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, плодов, молочных товаров.</p>	2	
	<p>2. Расчет норм убыли при хранении однородной группы товаров: замороженные мясо и рыба.</p>	2	
	<p>3. Расчет расхода продуктов и определение наличия товарных запасов.</p>	2	
	<p>4. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p>	2	
	<p>Лабораторные занятия</p>		
	<p>1. Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки, хлеба, картофеля, моркови, лука, молока, сметаны.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Составление схем по ассортиментным признакам: молочных, мясных товаров. Характеристика продовольственных товаров.</p>	2	
<p>Содержание учебного материала: определение запасов и расходов сырья; источники и виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; хранение и отпуск сырья со склада; техника безопасности</p>			
<p>Теоретический материал</p>			

ХОЗЯЙСТВА предприятий общественного питания.	14. Определение наличия запасов и расходов продуктов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов.	2	ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-316, У1-У9	
	15. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения.	2		
	16. Виды складских помещений и требования к ним, организация работы складских помещений.	2		
	17. Хранение и отпуск сырья. Техника безопасности при работе с холодильным, механическим оборудованием.	2		
	Практические занятия			
	5. Правила составления договора на поставку сырья. Приемка товаров по количеству и по качеству	2		
	6. Заполнение таблицы «Условия хранения сырья на складе».	2		
	Лабораторные занятия			
	2. Работа с сопроводительными документами.	2		
	3. Произвести расчеты площади складских помещений с учётом товарных запасов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся. Заполнение технологической документации. Расчет площади складских помещений с учётом товарных запасов.			
	Раздел 3.			
	Нормативная документация складского хозяйства			
	Содержание учебного материала: технологическая документация; правила оформления заказа и приема на продукты со склада и от поставщиков; виды сопроводительных документов.			
	Теоретический материал			
	18. Технологическая документация по контролю за расходованием запасов и сырья.	2		
	19. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.	2		

<p>Раздел 4</p> <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля</p>	<p>20. Виды сопроводительных документов: сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверения о качестве.</p>	2	<p>ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4, ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4, 31-316, У1-У9</p>
	<p>21. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блонд</p>	2	
	<p>Практические занятия</p>		
	<p>7. Работа с нормативными документами. Заполнение технологической документации.</p>	2	
	<p>8. Решение ситуационных задач, связанных с нормативными документами.</p>	2	
	<p>Лабораторные занятия</p>		
	<p>4. Расчет потребности овощей по плану-меню в зависимости от сезона.</p>	2	
	<p>5. Разработка договора поставки.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Составление схемы «Органы государственного контроля». Подготовка опорного конспекта по теме «Методика оценки качества сырья». Работа со справочным материалом. Работа с сопроводительными документами.</p>	2	
	<p>Содержание учебного материала: государственный и ведомственный надзор за качеством сырья; методы контроля; способы и формы инструктирования персонала.</p>		
<p>Теоретический материал</p>			
<p>22. Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции. Методика оценки качества сырья.</p>	2		
<p>23. Оценка состояния запасов на производстве, инвентаризация запасов продуктов.</p>	2		
<p>24. Способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов.</p>	2		
<p>25. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.</p>	2		

	Практические занятия		
	9. Ознакомление с различными формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	
	10. Изучение ГОСТ Р 50763-95 Кулинарная продукция, реализуемая населению	2	
	Лабораторные занятия		
	6. Оформление требования на приемку продукции на склад, оформление требования-накладной на приемку продукции из склада столовой предприятия.	2	
	7. Оформление документов после проведения инвентаризации на складе. Составление акта на списание товаров.	2	
	Лекций	50	
	Практических работ	20	
	Лабораторных работ	14	
	Самостоятельных работ	6	
	Консультации	2	
	Промежуточная аттестация	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 сырья.

Оборудование учебного кабинета

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного материала и др.;
- компьютер,
- программное обеспечение: операционная система Windows; пакет офисных программ; 7-Zip – бесплатная; Kaspersky endpoint security; Google Chrome;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия;
- учебно-методический комплекс,
- плакаты тематического характера,
- материал по контролю знаний.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература

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

2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2021. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=378407>

Дополнительная литература:

3. Грибанова, И.В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. - 359 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html>

4. Методические указания по организации изучения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья [Электронный ресурс/ [составитель З.А. Бжассо]. - Яблоновский : Б.и., 2019. - 21 с Режим доступа:

<http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054358&time=1616131717>

Интернет - ресурсы:

1. ЗаИТА: товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров. - Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

2. Техдок.РУ: охрана труда в России. - Режим доступа: <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

3. Система Госфинансы: справочная система для учреждений госсектора. - Режим доступа: <https://www.gosfinansy.ru/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать		
31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..</p>
32- общие требования к качеству сырья и продуктов;		
33- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;		
34- методы контроля качества продуктов при хранении;		
35- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;		
36- виды снабжения;		
37- - виды складских помещений и требования к ним;		
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 движения блюд;		
311- современные способы обеспечения правильной сохранности продуктов 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;		
Уметь		
У1- определять наличие запасов и расход продуктов;	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля</p>
У2- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;		
У3- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;		
У4- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;		
У5- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых 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 сырья для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета организации хранения и контроля запасов 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 видеувеличителей 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 передвижной регулируемой партой.

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 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

на 2021/2022 учебный год

В рабочую программу ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

В пункте 2.2 и 2.3 - Л.7 Лекция-диспут по теме: «Вкусовые товары. Требования к качеству. Условия хранения».

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 6. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий

Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Октябрь, 2021 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Лекция-диспут по теме: «Вкусовые товары. Требования к качеству. Условия хранения».	Индивидуально - групповая	З.А. Бжассо	Сформированность ОК 02, ОК03, ОК07

Дополнения и изменения внес  (подпись)

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

25 августа 2021г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии


(подпись)

Натаова Н.Ю.
(и. о. фамилия)