

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования- естественно-научный

Казань
2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ О.Р. Скальская

«_____» _____ 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общеобразовательной учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

Разработчики:

Сидорова О.Н. - преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

Рассмотрена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 1 от «_____» _____ 2022 г.

Руководитель группы _____ Камилова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

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 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.

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

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 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 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 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 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь 	<p>ЛР 9</p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве 	<p>ЛР 10</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии)	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 13

Оценка личностных результатов реализации программы воспитания может быть произведена с применением следующих форм оценивания:

- персонифицированная (демонстрирующая достижения конкретного обучающегося);
- неперсонифицированная (характеризующая достижения в учебной группе, у конкретного педагогического работника, в образовательной организации в целом);
- качественная (измеренная в номинативной шкале: есть/нет);
- количественная (измеренная, например, в ранговой шкале: больше/меньше);
- интегральная (оцененная с помощью комплексных тестов, портфолио, выставок, презентаций);
- дифференцированная (оценка отдельных аспектов развития).

При этом могут предусматриваться следующие методы оценивания:

- наблюдение;
- портфолио;
- экспертная оценка;
- стандартизированные опросники;
- проективные методы;
- самооценка;
- анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ) и т.д.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ² ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10,13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров - общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания 	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

² Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

	<ul style="list-style-type: none"> - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	
--	---	--

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного, общепрофессионального цикла – химия, биология, охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 104 часа, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем –78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
теоретическое обучение- 44 часа;
лабораторные и практические занятия – 34 часа;
консультация - 2 часа;
промежуточная аттестация (экзамен) – 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	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	104
Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)	78
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	34
Консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	0
Внеаудиторная самостоятельная работа	18
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Технические средства обучения	Используемая литература	Коды компетенций и личностных результатов ³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6	7
Введение	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и	1	2	Интерактивная доска, проектор	стр. 3-8 (3), стр. 4-5 (4)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров						
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1,2	2	Интерактивная доска, проектор	Стр. 14-16 (3), стр. 41 (4) Стр.22-52 (3) Стр. 42-101 (4)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10,13
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	1,2				
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	1,2				
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2,3				

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка сообщений (докладов, презентаций) по темам «Общие требования к качеству сырья и продуктов», «Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров»; подготовка индивидуальных заданий	1				ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10,13
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	4	Интерактивная доска, проектор	Стр.22-52 (3) Стр. 42-101 (4)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10,13
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки					
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2,3				
	Тематика практических занятий Оценка качества сырья: Овощей и плодов. Ассортимент и сроки хранения овощей и плодов	2		Интерактивная доска, проектор	Методические указания	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с дополнительной литературой. Написание реферата (презентация): «Товароведная характеристика основных видов корнеплодов, клубнеплодов» Товароведная характеристика основных видов овощей»	1			ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10,13	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	2	Интерактивная доска, проектор	Стр. 17-21 (3) Стр. 231-252 (4)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки					
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2,3				
	Тематика практических занятий Хлебобулочные изделия. Макароны изделия: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству	2	2	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с дополнительной литературой. Написание реферата (презентации): «Товароведная характеристика основных видов зерномучных изделий»	1				
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	2	Интерактивная доска, проектор	Стр. 178-197 (4)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов					
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2,3				
	Тематика практических занятий Оценка качества сырья молочных товаров. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения	2	Интерактивная доска, проектор	Методические указания		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с дополнительной литературой. Написание реферата (презентация): «Товароведная характеристика молочных товаров, масложировой продукции»	1				
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	4	Интерактивная доска, проектор	Стр. 143-150 (3)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов					

	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2,3			Стр. 152-175 (3)	ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	Тематика практических занятий Оценка качества сырья мяса и мясных продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		2	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с дополнительной литературой. Написание реферата (презентация): «Товароведная характеристика мяса и мясных товаров»		1			
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		2	Интерактивная доска, проектор	Стр. 193,194 (2) 241 (5)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров					
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2,3			Стр. 204-209 (4)	
	Тематика практических занятий Оценка качества сырья: пищевых жиров		2	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с дополнительной литературой. Написание реферата (презентация): «Товароведная характеристика яиц и яичных товаров», «Товароведная характеристика пищевых жиров»		1			

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	4	Интерактивная доска, проектор	Стр.22-52 (3) Стр. 232-238 (3)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров					
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров	2,3			Стр. 241-259, (3)	
	Тематика практических занятий Показатели качества и требования к качеству сахара, меда и кондитерских товаров. Ассортимент и сроки хранения		2	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с дополнительной литературой. Написание реферата (презентация): «Товароведная характеристика кондитерских изделий», «Товароведная характеристика вкусовых товаров»		2			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	1	6	Интерактивная доска, проектор	Стр. 81-83 (3)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами					
	2. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2,3				

3.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2		Стр. 51-55 (4)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1
4. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2,3		Стр. 86-89 (3)	ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
5. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2		Стр. 89-95 (3)	
6. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	3		Стр. 92-97 (3)	
Тематика практических занятий		6	Интерактивная доска, проектор	Методические указания ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2			
2. Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер	2			
3.Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП	2			

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений	2				
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	2	4	Интерактивная доска, проектор	Стр. 84 (3)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей					
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2,3				
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2,3				
Тематика практических занятий		4	4	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
1. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач		2				
2. Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых		2				
Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе		2				
					(3) стр. 127	

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2,3	6	Интерактивная доска, проектор	Стр. 71,72 (3) Стр. 178-197 (4)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9,10, 13
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Нормируемые и ненормируемые потери					
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров продуктов	2,3				
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2,3				
Тематика практических занятий		6	6	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9,10, 13
1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		2				
2. Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов		2				
3. Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях		2				
Самостоятельная работа обучающихся 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.		2				

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	2	2	Интерактивная доска, проектор	Стр.146 (3)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9,10, 13
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.					
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	3				
	Тематика практических занятий 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		2	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		2			
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	2	4	Интерактивная доска, проектор	Стр. 120-125 (3)	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов					
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи	3			Стр. 135 (3) Стр. 165 (3)	

3. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	3			Стр. 145-149(3)	
4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	3			Стр. 135 (3)	
Тематика практических занятий	4	Интерактивная доска, проектор	Методические указания	ОК 1-ОК 5 ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1- 3.2 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ЛР 9, 10, 13	
1. Составление плана-меню предприятия. Определение количества потребителей по графику загрузки зала.	2				
2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2				
Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, 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	2				
Консультации	2				
Промежуточная аттестация	6				
Всего	104				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП. 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. 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>

2. 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>

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

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

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

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

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

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

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

10. 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.

11. 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.

12. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2019 – с.111-120.

14.Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2017. – 320 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

4. Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М: Издательский дом «Деловая культура», 2016 с 13-138

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

6. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2017. – 320 с.

7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2018

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.htm> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p><i>Студенты должны показать знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров - общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения видов складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода 	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности .</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности - применение современной научной профессиональной терминологии. <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>-планирование профессиональной деятельности</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет умением излагать свои мысли на государственном языке, оформлять документы <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках 	<p>Оценка выполнения практической работы (№ 1-6) по изучению ассортимента основных групп продовольственных товаров</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 7</p> <p>Оценка самостоятельной работы студентов</p> <p>Тестирование по теме</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 13 по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов».</p> <p>Устный опрос, проверка самостоятельных заданий</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 8</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 10</p>

<p>продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля возможных хищений запасов на производстве - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. <p><i>Студенты должны показать умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию 	<p>профессиональной деятельности по специальности</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. - ведение общения на профессиональные темы <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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.</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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка практической работы № 11 студентов по заполнению отчетной документации</p> <p>Оценка практической работы № 14</p> <p>Оценка практической работы № 12</p> <p>Оценка практической работы № 15</p> <p>Оценка практической работы № 17 студентов по оформлению инвентаризационной ведомости на получение продуктов со склада</p> <p>Оценка практической работы № 16 студентов по оформлению Итоговая аттестация по дисциплине в форме экзамена</p> <p>Определять средние товарные запасы</p> <p>Определять качество продуктов органолептическим способом</p> <p>Проводить инструктажи по безопасному хранению</p> <p>Организовывать процесс контроля</p>
---	--	--

<p>и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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. ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>расходов</p> <p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов</p>
--	---	---

Итоговая аттестация в форме экзамена

