

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 31 » 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

**Специальность:** 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального  
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Эльвира Габделахатовна - преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья относится к общепрофессиональному циклу дисциплин и расширена за счет вариативной части в количестве 42 часа, с целью получения новых знаний, умений и навыков, направленных на удовлетворение современных требований работодателей к выпускникам СПО. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП. 02 Физиология питания, ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональной дисциплине студент должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.11	<ul style="list-style-type: none"><li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li><li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>-условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li><li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li><li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>- виды снабжения;</li><li>- виды складских помещений и требований к ним;</li><li>-периодичность техничес-</li></ul>

		<p>кого обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>-виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов.</li> </ul>
<p><b>Умения, знания за счет вариативной части</b>  В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p>		
<p>ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать ассортимент пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;</li> <li>- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;</li> <li>- определять органолептическим способом качество продовольственных товаров различных групп.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требований ХАССП при хранении продовольственных товаров;</li> <li>-показатели качества пищевых продуктов по стандартам;</li> <li>-способы обеспечения запасов сырья и продуктов.</li> </ul>

В результате изучения дисциплины студент осваивает элементы компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания
ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.
ПК 7.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.3	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.4	Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.5	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.6	Готовить бульоны отвары, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые супы и соусы.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.9	Готовить и оформлять бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ПК 7.11	Уметь работать с нормативной документацией.

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности: активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; -участие в проектной и исследовательской работе научно-студенческих обществ;	- внешняя активность студента; -беседы; -решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом полученных знаний и умений студентов.
ОК2. Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	-наблюдение в ходе выполнения практических работ; -анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины; - выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК; - работа с источниками информации, новыми нормативно-справочными

		документами
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности	-подготовка мультимедийной презентации; - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития	-наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК9.ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация принятия решений самообразования и постоянного профессионального и личностного развития	наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельностью в процессе учебной деятельности; -выбор форм поведения и решения производственных задач в нестандартных ситуациях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	153
в том числе во взаимодействии с преподавателем:	102
теоретические занятия	66
практические занятия	36
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме экзамена	6
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	51



## 2.2. Тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Учебная нагрузка студентов				
		всего	в том числе			
			теоретич. занятия	лпз	к/р	сам-я работа внеаудитор ная
<i>1</i>	<i>2</i>					
1	<b>Введение.</b>	1	1	-	-	-
2	<b>Раздел 1.</b> Основы товароведения продовольственных товаров	43	21	2	1	19
3	<b>Раздел 2.</b> Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства	60	27	12	1	20
4	<b>Раздел 3.</b> Контроль запасов и наличия продуктов	47	17	18	2	10
	итого	151	66	32	4	51
	Промежуточная аттестация в форме Экзамена	2	<b>2</b>			

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	Урок № п/п	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Осваиваемые элементы компетенций	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4	5
<b>Введение.</b>	1	Цели и задачи дисциплины.		1	2
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>				<b>24</b>	
<b>Тема 1</b> Оценка качества продовольственных товаров.	2	Органолептический и измерительный методы оценки качества пищевых продуктов. Показатели качества.	ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	1	2
<b>Тема 2</b> Потребительские свойства продовольственных товаров	3-4	Полезность, пищевая, биологическая, физиологическая, энергетическая ценности		2	2
<b>Тема 3</b> Дефекты и брак.	5-6	Понятия дефект и брак, классификация.		2	2
<b>Тема 4</b> Основы стандартизации и сертификации	7-8	Основные понятия: стандартизация, стандарт, сертификация, сертификат, знак соответствия.		2	2
		<b>Самостоятельная работа №1</b> Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам		2	
<b>Тема 5</b> Ассортимент и классификация продовольственных товаров	9-10	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки.		2	2
		<b>Самостоятельная работа №2</b> Установление общих и специфических показателей для товаров однородных групп		2	
<b>Тема 6</b> Характеристика основных групп продовольственных товаров	11-12	Зерномучные товары и хлебные изделия.	2	2,3	
		<b>Самостоятельная работа №3</b> Изучение ассортимента круп и бобовых изделий	2		

		<b>Самостоятельная работа №4</b> Изучение ассортимента хлебобулочных изделий		2	
	13-14	Овощные товары и грибы; свежие плоды; ягоды.		2	2,3
	15-16	Орехоплодные; вкусовые товары; крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.		2	2,3
		<b>Самостоятельная работа №5</b> Изучение ассортимента чая		2	
		<b>Самостоятельная работа №6</b> Изучение ассортимента вкусовых товаров		1	
		<b>Самостоятельная работа №7</b> Изучение ассортимента кондитерских изделий		2	
	17-18	Молочные товары; яйца и яичные товары.		2	2,3
		<b>Самостоятельная работа №8</b> Изучение ассортимента молочных и молочнокислых продуктов.		2	
	19-20	Мясо и мясные товары.		2	2,3
		<b>Самостоятельная работа №9</b> Изучение ассортимента мясных продуктов		2	2
		<b>Самостоятельная работа №10</b> Изучение ассортимента колбасных изделий		2	
	21-22	Рыба и рыбные товары.		2	2,3
<b>Практическое занятие № 1</b>	23-24	Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям		2	2,3
		<b>Самостоятельная работа №11</b> Установление общих и специфических показателей для товаров разнородных групп		2	
<b>Контрольная работа 1</b>	25	Контрольная работа по разделу «Основы товароведения продовольственных товаров»		1	3
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>				<b>40</b>	

<b>Тема 7</b> Виды продовольственного снабжения. Основные требования к организации снабжения.	26-27	Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения.	ОК 1-7, 9, 10  <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2	2
	28	Источники снабжения и поставщики.		1	2
		<b>Самостоятельная работа №12</b> Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок		2	
		<b>Самостоятельная работа №13</b> Составление графиков завоза продуктов на поп		2	
<b>Тема 8</b> Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	29-30	Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки.		2	2
		<b>Самостоятельная работа №14</b> Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в ресторане		2	
	31	Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству		1	2
<b>Тема 9</b> Технологический процесс товародвижения.	32	Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.		1	2
<b>Практическое занятие № 2</b>	33-34	Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения ПОП		2	2,3
<b>Практическое занятие № 3</b>	35-36	Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству		2	2,3
<b>Тема 10</b> Складское хозяйство.	37-38	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним.	ОК 1-7, 9, 10  <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2	2
<b>Тема 11</b> Виды оборудования складского хозяйства.	39-40	Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		2	2
<b>Тема 12</b> Тарное хозяйство.	41-42	Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования		2	2
		<b>Самостоятельная работа №15</b> Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.		2	
<b>Тема 13</b> Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат	43-44	Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.		2	2
<b>Практическое занятие № 4</b>	45-46	Анализ приемки, хранения и возврата тары на производство		2	2,3

<b>Тема 14</b> Условия хранения продовольственных продуктов	47-48	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2	2
		<b>Самостоятельная работа №16</b> Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в школьной столовой		2	
		<b>Самостоятельная работа №17</b> Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания в кафе		2	
<b>Практическое занятие № 5</b>	49-50	Расчет нормируемых и ненормируемых потерь		2	2,3
<b>Тема 15</b> Методы контроля качества продуктов при хранении	51-52	Показатели назначения, надежности, технологичности транспортабельности, безопасности, стандартизации и унификации, эстетические, эргономические, патентно-правовые, экологические, использования сырья, материалов, топлива, энергии и трудовых ресурсов.		2	2
<b>Тема 16</b> Возможные риски при хранении и способы их устранения	53-54	Возможные риски при хранении и способы их устранения		2	2
		<b>Самостоятельная работа №18</b> Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания в столовой на производстве	2		
<b>Тема 17</b> Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	55-56	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	2	
<b>Тема 18</b> Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на ПОП.	57-58	Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на ПОП.	ОК 1-7, 9, 10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.1.-6.9</i> <i>ПК 7.1-7.11</i>	2	2
		<b>Самостоятельная работа №19</b> Составление графиков технического обслуживания оборудования		2	3
		<b>Самостоятельная работа №20</b> Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.		2	
	<b>Самостоятельная работа №21</b> Правила оценки состояния запасов сырья.	2			
<b>Практическое занятие № 6</b>	59-60	Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров	2	2,3	

<b>Практическое занятие № 7</b>	61-62	Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов		<b>2</b>	2,3
Повторение и обобщение	63-64	Повторение и обобщение изученных тем.		2	3
<b>Контрольная работа 2</b>	65	Контрольная работа по разделу «Снабжения складского и тарного хозяйства»		<b>1</b>	3
<b>Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов</b>				<b>37</b>	
<b>Тема 19</b> Товарные запасы	66	Понятие, значение. Текущие, сезонные, страховой запасы.	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	1	2
<b>Практическое занятие №8</b>	67-68	Планирование поступления сырья и товаров на ПОП		2	2,3
<b>Тема 20</b> Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	69-70	Приемы и способы контроля		2	2
<b>Тема 21</b> Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	71-72	Инвентаризация: понятие, назначение, виды инвентаризации. Основные этапы инвентаризации. Ответственные лица при инвентаризации.		2	2
		<b>Самостоятельная работа №22</b> Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации		2	
<b>Тема 22</b> Ответственность работников в области контроля наличия товаров	73-74	Материальная ответственность, виды.		2	2
<b>Тема 23</b> Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	75-76	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.		2	2
<b>Практическое занятие № 9</b>	77-78	Оформление отпуска товара на производство		2	3
<b>Тема 24</b> Контроль расхода продуктов на производстве.	79-80	Документальный учет расхода сырья		2	2
		<b>Самостоятельная работа №23</b> Методы контроля сохранности и расхода продуктов на ПОП.	2		
		<b>Самостоятельная работа №24</b> Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения.	2	3	
<b>Практическое занятие № 10</b>	81-82	Составление калькуляционных карточек	2	3	
<b>Практическое занятие № 11</b>	83-84	Снятие остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.	2	3	
<b>Тема 25</b> Учет движения	85-86	Документальное сопровождение: ведомость,	2	2	

готовых изделий на производстве		<b>Самостоятельная работа №25</b> Правила составления отчетов реализации продукции и блюд.	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.11	2	
		<b>Самостоятельная работа №26</b> Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов		2	
<b>Практическое занятие № 12</b>	87-88	Учет движения продуктов и тары на кухне		2	3
<b>Тема 24</b> Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	89-90	Накладные, сопроводительные документы, оборудование и инвентарь необходимое при поступлении товара, обязанности ответственных лиц при приемки товара и сырья.		2	2
<b>Практическое занятие № 13</b>	91-92	Определение наличия запасов и расхода продуктов.		2	3
<b>Практическое занятие № 14</b>	93-94	Документальное оформление отпуска продуктов со склада.		2	3
<b>Практическое занятие № 15</b>	95-96	Оформление технологической документации по контролю расхода продуктов		2	3
<b>Практическое занятие № 16</b>	97-98	Оформление технологической документации по контролю хранения продуктов		2	3
<b>Тема 25</b> Отклонения по расходу продукции	99-100	Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения.		2	2
<b>Контрольная работа 3</b>	<b>101-102</b>	Контрольная работа по разделу «Контроль запасов и наличия продуктов»	2	3	
<b>промежуточная аттестация</b>		<b>экзамен</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличия учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект ученической мебели на 30 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер; - проектор; - доска интерактивная;
- классная доска;- тумба – 1 шт.;
- стенды: - уголок по охране труда;
  - по специальности;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники:**

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

1. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 576 с.
2. Данильчук Ю.В.Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 176 с.

##### **Нормативные документы и федеральные законы:**

1. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00г. № 29 ФЗ
2. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических мероприятий)
3. ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»

##### **Дополнительные источники:**

##### **Интернет ресурсы**

1. <https://studbooks.net>
2. <https://zakonbase.ru>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами самостоятельных заданий, контрольных работ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>-условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требований к ним;</li> <li>-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>устный опрос;</li> <li>тестирование;</li> <li>оценка результатов выполнения самостоятельной работы ;</li> <li>оценка результатов выполнения практических работ;</li> <li>оценка результатов выполнения контрольная работа</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>склада и от поставщиков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.</li> <li>-требования ХАССП при хранении продовольственных товаров;</li> <li>-показатели качества пищевых продуктов по стандартам;</li> <li>-способы обеспечения запасов сырья и продуктов.</li> </ul>		
<b>умеет</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> <li>-соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;</li> <li>- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;</li> <li>- определять органолептическим способом качество продовольственных товаров различных групп.</li> </ul>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям</p>	<p>оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>
<b>промежуточная аттестация экзамен</b>	Соответствие требованиям критерий оценки экзаменационных заданий	Оценка результатов экзаменационных заданий, оценка уровня сформированности знаний и умений.