

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

В.А. Лисовская

«01» *сентября* 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

Чита 2021

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация – разработчик ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчик: Хаматдинова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрено на заседании П(Ц)К Мушинова Ф.С.
протокол № 10 от «24» 06 2024 г.

Председатель П(Ц)К Мушинова Ф.С.

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
Апрель 2021г	Обновлена литература в п. 3.2.	Хаматдинова З.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной дисциплины	5
2 Структура и содержание учебной дисциплины	7
3 Условия реализации учебной дисциплины	19
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	21

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу ППССЗ

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и	Планирование информационного поиска из широкого	Определять задачи поиска информации Определять	Номенклатура информационных источников

	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

	контекста.			
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический

			знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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.
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	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
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 3.7	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.
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других работников кухни на рабочем месте

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	105
Объем образовательной программы	105
в том числе:	
теоретическое обучение	73
лабораторные работы и практические занятия	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	Уровень освоения 1		
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		43	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	Уровень освоения 2		
	2 Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2		
	3 Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2		
Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Уровень освоения 2		
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		

	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		2	
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2		
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2		
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа №3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		2	
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2		
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2		
	Тематика лабораторных работ		2	

	Лабораторная работа №4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		2	
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов			
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		2	
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа №5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		2	
Тема 1.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		3	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров			
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		2	
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа №6 Органолептическая оценка качества вкусовых и кондитерских товаров		2	
Тема 1.8 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров			
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		2	
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа №7 Органолептическая оценка качества яичных продуктов и пищевых жиров		2	
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1		2	
	Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров		2	

	(индивидуальные задания)			
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		60	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2		
	2 Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	2		
	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			
	3 Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др).	2		
	4 Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	2		
	5 Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2		
	6 Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2		
	Тематика практических занятий		2	
Практическое занятие №8 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения		1		

	договора.			
	Практическое занятие №9 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.		1	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2		
	2 Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2		
	3 Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 10 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		1	
	2 Определение наличия запасов на складе.		1	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2		
	2 Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2		
	3 Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2		

	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие №11 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.		1	
	Практическое занятие № 12 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.		1	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		Уровень освоения	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		2	
	2 Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие №13 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		1	
	Практическое занятие №14 Оформление заказа на сырье и продукты со склада		1	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		Уровень освоения	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве		2	
	2 Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.		2	
	3 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.		2	
	4 Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона продаж, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе.		2	

	Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.			
	5 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практическое занятие №15 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.		1	
	Практическое занятие № 16 Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.		1	
	Практическое занятие №17 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2		4	
	1 Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений.		2	
	2 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	
Всего:			105	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации учебной дисциплины «Организация хранения и контроля запасов и сырья» имеется кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья» .

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы для хранения документов, раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- экран;
- схемы и рисунки к лекциям в виде слайдов и электронных презентаций.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов-на-Дону: «Феникс» 2018 – 352 с. – (Серия СПО). - ISBN 5-222-04235-9.

2 Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. – Ростов- на- Дону: «Феникс» 2018 – 416 с. (СПО). - ISBN 5-222-01881-4.

3 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 6-е изд. стер.-Москва: Издательский центр «Академия» 2017 – 192 с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-54468-5970-2.

4 Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания: Учебник /Т.И. Перетятко. – Ростов-на-Дону: Феникс. 2018 – 352 с. (СПО). – ISBN 5-222-07636-9.

Дополнительные источники:

- 1 Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес
- 2 Нормативные документы и федеральные законы
- 3 <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- 4 <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
- 5 [3www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
- 6 [4http://www.tehdoc.ru/files.675.html](http://www.tehdoc.ru/files.675.html) - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
- 7 <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система
- 8 <http://docs.cntd.ru/document/1200057770>

3.3 Организация образовательного процесса

Дисциплины, изучение которых предшествует освоению данной дисциплины:

- 1 География
- 2 Биология
- 3 Химия
- 4 Математика

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация преподавателя отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах. Преподаватель не реже 1 раза в 3 года получает дополнительное профессиональное образование.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения:</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>