

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Специальность

*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Квалификация выпускника:

*Техник-технолог*

Казань 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

*Разработчики:*

Садыкова Г.Р., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019  
© Садыкова Г.Р., 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ» .....       | 4  |
| 1.1. Область применения программы.....  | 4  |
| 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:.....           | 4  |
| 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: .....           | 4  |
| 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины .....                    | 6  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 7  |
| 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....  | 7  |
| 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»..... | 8  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 16 |
| 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению   | 16 |
| 3.2. Информационное обеспечение обучения .....  | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 17 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

## **1.1. Область применения программы.**

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22.04.2014 г. №384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной 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;

**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

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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. Планировать выполнение работ исполнителями.

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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

|  | Очная форма | Заочная форма |
|--|-------------|---------------|
| Максимальная учебная нагрузка обучающегося, в том числе: | 106         | 106           |
| обязательная аудиторная учебная нагрузка                 | 74          | 20            |
| самостоятельная работа                                   | 32          | 86            |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

#### *очная форма обучения*

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b>          |
|--|-----------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | 106                         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>  | 74                          |
| теоретическое обучение   | 42                          |
| практические занятия   | 32                          |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>   | 32                          |
| <b>Промежуточная аттестация</b><br>(5 семестр) – на базе основного общего образования<br>(3 семестр) – на базе среднего общего образования | Дифференцированный<br>зачёт |

#### *заочная форма обучения*

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b>          |
|--|-----------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                       | 106                         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                            | 20                          |
| теоретическое обучение   | 10                          |
| практические занятия   | 10                          |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                 | 86                          |
| <b>Промежуточная аттестация</b><br>(3 курс) – на базе основного общего образования | Дифференцированный<br>зачёт |

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

*очная форма обучения*

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| <b>Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров</b>   |   |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодовоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров |             |                  |
|  | 2. Химический состав продовольственных товаров  |             |                  |
|  | 3. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров  |             |                  |
| <b>Тема 1.2.</b> Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Алкогольные напитки, классификация по признакам  |             |                  |
|  | 2. Товароведная характеристика алкогольных напитков   |             |                  |
| <b>Тема 1.3.</b> Дефекты и брак продовольственных товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Классификация дефектов по степени выявления  |             |                  |
|  | 2. Причины возникновения брака  |             |                  |
| <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности» |   | 4           | 3                |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Общие требования к качеству сырья и продуктов  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья   |             |                  |
|  | 2. Органолептические показатели   |             |                  |
|  | 3. Физико-химические показатели   |             |                  |
|  | 4. Безопасность продовольственных товаров   |             |                  |
|  | 5. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров  |             |                  |
|  | 6. Номенклатура показателей качества  |             |                  |
| <b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров                                    |   | 2           | 3                |
| <b>Тема 1.5.</b> Основы стандартизации и сертификации товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Понятия стандартизации, стандарта, сертификации  |             |                  |
|  | 2. Государственная система стандартизации РФ по категориям  |             |                  |



|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <b>Тема 1.6.</b> Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | 1 |
|   | 1. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов.  |   |   |
|   | 2. Процессы, происходящие при хранении  |   |   |
|   | 3. Условия и сроки хранения пищевых продуктов   |   |   |
|   | 4. Контроль качества и режимов хранения на складах  |   |   |
|   | 6. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов   |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>   | 8 | 2 |
|   | Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов  |   |   |
| <b>Тема 1.7.</b> Методы контроля качества продуктов при хранении  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | 1 |
|   | 1. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества. Экспериментальный метод определения качества |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b> Составление таблиц органолептической оценки качества различных групп товаров              |   | 2 | 3 |
| <b>Тема 1.8.</b> Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов                | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | 1 |
|   | 1. Проведение инструктажа работающих по безопасности хранения пищевых продуктов   |   |   |
|   | 2. Противопожарный инструктаж персонала   |   |   |
|   | 3. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ  |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>   | 8 | 2 |
|   | Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов   |   |   |
| <b>Тема 1.9.</b> Идентификация и фальсификации товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | 1 |
|   | 1. Идентификация и фальсификация товаров  |   |   |
|   | 2. Виды и способы фальсификации товаров Последствия фальсификации   |   |   |
| 3. Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции  |   |   |   |
| <b>Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>                                 |   |   |   |
| <b>Тема 2.1.</b> Виды продовольственного снабжения  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 | 1 |
|   | 1. Виды и источники снабжения, поставщики   |   |   |
|   | 2. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей, организация договорных отношений  |   |   |
| 3. Формы организации снабжения  |   |   |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>Самостоятельная работа</b><br>Составление договоров по поставке товаров  |  | 2 | 2 |
| <b>Тема 2.2.</b> Виды складских помещений и требования к ним  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | 1 |
|   | 1. Основные требования к складским помещениям<br>2. Операции складского типа   |   |   |
| <b>Тема 2.3.</b> Тарное хозяйство: понятие, назначение  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 | 1 |
|   | 1. Классификация тары. Организация тарного хозяйства   |   |   |
|   | 2. Тарное хозяйство: понятие назначение и приемка тары и ее эффективное использование<br>3. Организационно – технологические мероприятия по сокращению расходов по таре  |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»              |  | 2 | 3 |
| <b>Тема 2.4.</b> Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 | 1 |
|   | 1. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание  |   |   |
|   | 2. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание<br>3. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание  |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: Виды новейшего оборудования, используемого в складских помещениях |  | 8 | 3 |
| <b>Тема 2.5.</b> Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания                                     | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 | 1 |
|   | 1. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. |   |   |
|   | 2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. <u>Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</u>   |   |   |
|   | 3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве   |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 8 | 2 |
|   | Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов  |   |   |
| <b>Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов</b>  |  |   |   |
| <b>Тема 3.1.</b> Правила оценки   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | 1 |

|   |  |          |   |
|---|--|----------|---|
| состояния запасов на производстве   | 1. Учет продуктов и товаров в местах хранения. Определение наличия запасов и расхода продуктов.  |          |   |
|   | 2. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета   |          |   |
|   | 3. Нормы естественной убыли на складах   |          |   |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>Разбор и решение ситуационных задач, связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов   | 8        | 2 |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов  | <b>Самостоятельная работа</b>  |          |   |
|   | 1. Общие правила проведения инвентаризации   | 2        | 3 |
|   | 2. Порядок проведения инвентаризации   |          |   |
|   | 3. Оформление инвентаризационных материалов  |          |   |
| 4. Определение результатов инвентаризации   |  |          |   |
| <b>Тема 3.3.</b> Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2        | 3 |
|   | 1. Приемка товаров на складе   |          |   |
|   | 2. Прием товара на складе поставщика   |          |   |
|   | 3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов  |          |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Оформление технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | 2        | 3 |
| <b>Тема 3.4.</b> Правила ценообразования на производстве  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2        | 3 |
|   | 1. Правила ценообразования на производстве   |          |   |
|   | 2. Оформление калькуляционной карты  |          |   |
| <b>Тема 3.5.</b> Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4        | 3 |
|   | 1. Учет движения готовых изделий на производстве   |          |   |
|   | 2. Учет движения тары  |          |   |
| <b>Итого часов по дисциплине: 96</b>  |  | 42/32/32 |   |

*заочная форма обучения*

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| <b>Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров</b>   |   |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодовоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров |             |                  |
|  | 2. Химический состав продовольственных товаров  |             |                  |
|  | 3. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров  |             |                  |
| <b>Тема 1.2.</b> Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Алкогольные напитки, классификация по признакам  |             |                  |
|  | 2. Товароведная характеристика алкогольных напитков   |             |                  |
| <b>Тема 1.3.</b> Дефекты и брак продовольственных товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Классификация дефектов по степени выявления  |             |                  |
|  | 2. Причины возникновения брака  |             |                  |
| <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности» |   | 4           | 3                |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Общие требования к качеству сырья и продуктов  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья   |             |                  |
|  | 2. Органолептические показатели   |             |                  |
|  | 3. Физико-химические показатели   |             |                  |
|  | 4. Безопасность продовольственных товаров   |             |                  |
|  | 5. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров  |             |                  |
| 6. Номенклатура показателей качества   |   |             |                  |
| <b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров                                    |   | 2           | 3                |
| <b>Тема 1.5.</b> Основы стандартизации и сертификации товаров  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | 1                |
|  | 1. Понятия стандартизации, стандарта, сертификации  |             |                  |
|  | 2. Государственная система стандартизации РФ по категориям  |             |                  |
| <b>Тема 1.6.</b> Условия хранения, упаковки,   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 8           | 3                |
|  | 1. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Оценка условий  |             |                  |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов                                 | хранения и состояния продуктов и запасов.   |   |   |
|  | 2. Процессы, происходящие при хранении  |   |   |
|  | 3. Условия и сроки хранения пищевых продуктов   |   |   |
|  | 4. Контроль качества и режимов хранения на складах  |   |   |
|  | 6. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов   |   |   |
|  | <b>Практическое занятие</b>   |   |   |
|  | Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов  | 5 | 2 |
| <b>Тема 1.7.</b> Методы контроля качества продуктов при хранении   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |   |   |
|  | 1. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества. Экспериментальный метод определения качества | 2 | 3 |
| <b>Самостоятельная работа</b> Составление таблиц органолептической оценки качества различных групп товаров |   | 2 | 3 |
| <b>Тема 1.8.</b> Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |   |   |
|  | 1. Проведение инструктажа работающих по безопасности хранения пищевых продуктов   |   |   |
|  | 2. Противопожарный инструктаж персонала   | 4 | 3 |
|  | 3. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ  |   |   |
|  | <b>Практическое занятие</b>   |   |   |
|  | Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов   | 5 | 2 |
| <b>Тема 1.9.</b> Идентификация и фальсификации товаров   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |   |   |
|  | 1. Идентификация и фальсификация товаров  |   |   |
|  | 2. Виды и способы фальсификации товаров Последствия фальсификации   | 4 | 3 |
|  | 3. Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции  |   |   |
| <b>Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>                    |   |   |   |
| <b>Тема 2.1.</b> Виды продовольственного снабжения   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |   |   |
|  | 1. Виды и источники снабжения, поставщики   |   |   |
|  | 2. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей, организация договорных отношений  | 4 | 3 |
|  | 3. Формы организации снабжения  |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b><br><u>Составление договоров по поставке товаров</u>                          |   | 2 | 2 |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>Тема 2.2.</b> Виды складских помещений и требования к ним  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2 | 3 |
|   | 1. Основные требования к складским помещениям<br>2. Операции складского типа   |   |   |
| <b>Тема 2.3.</b> Тарное хозяйство: понятие, назначение  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 4 | 3 |
|   | 1. Классификация тары. Организация тарного хозяйства   |   |   |
|   | 2. Тарное хозяйство: понятие назначение и приемка тары и ее эффективное использование<br>3. Организационно – технологические мероприятия по сокращению расходов по таре  |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»              |  | 2 | 3 |
| <b>Тема 2.4.</b> Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 4 | 3 |
|   | 1. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание  |   |   |
|   | 2. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание<br>3. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание  |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: Виды новейшего оборудования, используемого в складских помещениях |  | 8 | 3 |
| <b>Тема 2.5.</b> Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания                                     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 4 | 3 |
|   | 1. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. |   |   |
|   | 2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. <u>Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</u>   |   |   |
|   | 3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве   |   |   |
|   | Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов  | 8 | 2 |
| <b>Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов</b>  |  |   |   |
| <b>Тема 3.1.</b> Правила оценки состояния запасов на производстве   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2 | 3 |
|   | 1. Учет продуктов и товаров в местах хранения. Определение наличия запасов и расхода продуктов.<br>2. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета  |   |   |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | 3. Нормы естественной убыли на складах  |          |   |
|   | Разбор и решение ситуационных задач, связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов | 8        | 2 |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 2        | 3 |
|   | 1. Общие правила проведения инвентаризации  |          |   |
|   | 2. Порядок проведения инвентаризации  |          |   |
|   | 3. Оформление инвентаризационных материалов   |          |   |
|   | 4. Определение результатов инвентаризации   |          |   |
| <b>Тема 3.3.</b> Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 2        | 3 |
|   | 1. Приемка товаров на складе  |          |   |
|   | 2. Прием товара на складе поставщика  |          |   |
|   | 3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов                               | 2        | 3 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |          |   |
| Оформление технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения |   |          |   |
| <b>Тема 3.4.</b> Правила ценообразования на производстве  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 2        | 3 |
|   | 1. Правила ценообразования на производстве  |          |   |
|   | 2. Оформление калькуляционной карты   |          |   |
| <b>Тема 3.5.</b> Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | 4        | 3 |
|   | 1. Учет движения готовых изделий на производстве  |          |   |
|   | 2. Учет движения тары   |          |   |
| <b>Итого часов по дисциплине: 96</b>  |   | 10/10/86 |   |

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная дисциплина реализуется в кабинете *товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания.*

*Оборудование учебного кабинета:*

Стандартная и специализированная мебель:

Шкафы книжные двухстворчатые;

Шкафы для образцов и посуды, двухстворчатый;

Шкаф платяной комбинированный;

Столы рабочие;

Столы письменные;

Стулья;

Стулья ученические;

Стулья высокие;

Доска аудиторная;

Стол-тумба с мойкой;

Стеллажи универсальные.

*Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:*

Плакат «Ассортимент продовольственных товаров».

*Оборудование, технические средства обучения:*

Ареометр АМТ;

Ареометр для молока;

Лупы;

Микроскоп;

Наборы инструментов препаровальных;

Сушилки для посуды;

Весы электронные;

Водонагреватель;

Набор для оценки чистоты воздуха;

Шумомер;

Дистилляторы.

Переносное мультимедийное оборудование.

*Программное обеспечение:*

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO

3. Консультант + версия проф.

4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox



### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основная литература:

1. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=500197>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                         |
|---|--|
| <b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>   |  |
| определять наличие запасов и расходов продуктов;  | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;   | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;  | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;  | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| <b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>   |  |
| общие требования к качеству сырья и продуктов;<br>условия хранения, упаковки,   | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;   | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| методы контроля качества продуктов при хранении;  | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |

|   |  |
|---|--|
| способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;                      | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| виды снабжения;   | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| виды складских помещений и требования к ним;  | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;                | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания;                                    | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;                                      | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;         | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| правила оценки запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;               | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |
| виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.   | Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы<br>Дифференцированный зачет |