

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

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

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
теоретическое обучение	10
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
Промежуточная аттестация (3 курс) – на базе основного общего образования	Дифференцированный 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
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	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		
Тема 1.2. Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков	Содержание учебного материала	2	1
	1. Алкогольные напитки, классификация по признакам		
	2. Товароведная характеристика алкогольных напитков		
Тема 1.3. Дефекты и брак продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	1
	1. Классификация дефектов по степени выявления		
	2. Причины возникновения брака		
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности»		4	3
Тема 1.4. Общие требования к качеству сырья и продуктов	Содержание учебного материала	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		
Самостоятельная работа: Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров		2	3
Тема 1.5. Основы стандартизации и сертификации товаров	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятия стандартизации, стандарта, сертификации		
	2. Государственная система стандартизации РФ по категориям		

Тема 1.6. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	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		
	Практическое занятие	8	2
	Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов		
Тема 1.7. Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала	2	1
	1. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества. Экспериментальный метод определения качества		
Самостоятельная работа Составление таблиц органолептической оценки качества различных групп товаров		2	3
Тема 1.8. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	Содержание учебного материала	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		
	Практическое занятие	8	2
	Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.9. Идентификация и фальсификации товаров	Содержание учебного материала	4	1
	1. Идентификация и фальсификация товаров		
	2. Виды и способы фальсификации товаров Последствия фальсификации		
	3. Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции		
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства			
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала	4	1
	1. Виды и источники снабжения, поставщики		
	2. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей, организация договорных отношений		
	3. Формы организации снабжения		

Самостоятельная работа Составление договоров по поставке товаров		2	2
Тема 2.2. Виды складских помещений и требования к ним	Содержание учебного материала	2	1
	1. Основные требования к складским помещениям 2. Операции складского типа		
Тема 2.3. Тарное хозяйство: понятие, назначение	Содержание учебного материала	4	1
	1. Классификация тары. Организация тарного хозяйства		
	2. Тарное хозяйство: понятие назначение и приемка тары и ее эффективное использование 3. Организационно – технологические мероприятия по сокращению расходов по таре		
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»		2	3
Тема 2.4. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Содержание учебного материала	4	1
	1. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание		
	2. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 3. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание		
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: Виды новейшего оборудования, используемого в складских помещениях		8	3
Тема 2.5. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Содержание учебного материала	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		
	Практическое занятие Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	8	2
Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов			
Тема 3.1. Правила оценки	Содержание учебного материала	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		
	Практическое занятие Разбор и решение ситуационных задач, связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов	8	2
Тема 3.2. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов	Самостоятельная работа		
	1. Общие правила проведения инвентаризации	2	3
	2. Порядок проведения инвентаризации		
	3. Оформление инвентаризационных материалов		
4. Определение результатов инвентаризации			
Тема 3.3. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Самостоятельная работа	2	3
	1. Приемка товаров на складе		
	2. Прием товара на складе поставщика		
	3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		
	Самостоятельная работа Оформление технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	2	3
Тема 3.4. Правила ценообразования на производстве	Самостоятельная работа	2	3
	1. Правила ценообразования на производстве		
	2. Оформление калькуляционной карты		
Тема 3.5. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары	Самостоятельная работа	4	3
	1. Учет движения готовых изделий на производстве		
	2. Учет движения тары		
Итого часов по дисциплине: 96		42/32/32	

заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	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		
Тема 1.2. Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков	Содержание учебного материала	2	1
	1. Алкогольные напитки, классификация по признакам 2. Товароведная характеристика алкогольных напитков		
Тема 1.3. Дефекты и брак продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	1
	1. Классификация дефектов по степени выявления 2. Причины возникновения брака		
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности»		4	3
Тема 1.4. Общие требования к качеству сырья и продуктов	Содержание учебного материала	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		
Самостоятельная работа:	Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров	2	3
Тема 1.5. Основы стандартизации и сертификации товаров	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятия стандартизации, стандарта, сертификации 2. Государственная система стандартизации РФ по категориям		
Тема 1.6. Условия хранения, упаковки,	Самостоятельная работа обучающихся 1. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Оценка условий	8	3

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		
	Практическое занятие		
	Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов	5	2
Тема 1.7. Методы контроля качества продуктов при хранении	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества. Экспериментальный метод определения качества	2	3
Самостоятельная работа Составление таблиц органолептической оценки качества различных групп товаров		2	3
Тема 1.8. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	Самостоятельная работа обучающихся		
	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		
	Практическое занятие		
	Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	5	2
Тема 1.9. Идентификация и фальсификации товаров	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Идентификация и фальсификация товаров		
	2. Виды и способы фальсификации товаров Последствия фальсификации	4	3
	3. Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции		
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства			
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Виды и источники снабжения, поставщики		
	2. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей, организация договорных отношений	4	3
	3. Формы организации снабжения		
Самостоятельная работа <u>Составление договоров по поставке товаров</u>		2	2

Тема 2.2. Виды складских помещений и требования к ним	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	1. Основные требования к складским помещениям 2. Операции складского типа		
Тема 2.3. Тарное хозяйство: понятие, назначение	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	1. Классификация тары. Организация тарного хозяйства		
	2. Тарное хозяйство: понятие назначение и приемка тары и ее эффективное использование 3. Организационно – технологические мероприятия по сокращению расходов по таре		
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»		2	3
Тема 2.4. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	1. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание		
	2. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 3. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание		
Самостоятельная работа Подготовка рефератов на тему: Виды новейшего оборудования, используемого в складских помещениях		8	3
Тема 2.5. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Самостоятельная работа обучающихся	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
Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов			
Тема 3.1. Правила оценки состояния запасов на производстве	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	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		
	Разбор и решение ситуационных задач, связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов	8	2
Тема 3.2. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	1. Общие правила проведения инвентаризации		
	2. Порядок проведения инвентаризации		
	3. Оформление инвентаризационных материалов		
	4. Определение результатов инвентаризации		
Тема 3.3. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	1. Приемка товаров на складе		
	2. Прием товара на складе поставщика		
	3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Оформление технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения			
Тема 3.4. Правила ценообразования на производстве	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	1. Правила ценообразования на производстве		
	2. Оформление калькуляционной карты		
Тема 3.5. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	1. Учет движения готовых изделий на производстве		
	2. Учет движения тары		
Итого часов по дисциплине: 96		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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
определять наличие запасов и расходов продуктов;	Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы Дифференцированный зачет
оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;	Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы Дифференцированный зачет
проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;	Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы Дифференцированный зачет
принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;	Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы 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 Дифференцированный зачет
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки,	Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы Дифференцированный зачет
транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы Дифференцированный зачет
методы контроля качества продуктов при хранении;	Доклады, тестовые задания, решение задач, контрольные работы Дифференцированный зачет

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