

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

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2021 г.

Садыкова Г.Р. Организация хранения и контроль запасов сырья. Рабочая программа дисциплины – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 20 с.

Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря. 2016 года № 1565.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ.....	1
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	4
1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:	4
1.4 Количество часов на освоение дисциплины	8
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1 Объем дисциплины и виды работы.....	9
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	17
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	17
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	18
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку 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.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

1.4 Количество часов на освоение дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 129 часа, в том числе:

Обязательная часть 96 часов

Вариативная часть 33 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 129 часа, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 97 часов;
самостоятельная работа обучающегося 20 часов;
промежуточная аттестация 12 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины (суммарно)	129
Объем работы во взаимодействии с преподавателем	97
в том числе:	
<i>лекции</i>	62
<i>практические занятия</i>	34
<i>консультации</i>	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Экзамена 3 семестр</i>	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7..; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7..; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		

Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Практическая работа Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2/2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Практическая работа Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2/2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	4	ОК 01.-ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.3.
	Практическая работа Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2/2	

			ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7..; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7..; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Практическая работа	2/2	
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7..; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Практическая работа	2/2	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практическая работа	2/2	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		

			3.1.-ПК 3.7.; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.- ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.- ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.- ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Практическая работа	2/2	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.- ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.- ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально- технического снабжения	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.- ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.- ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	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.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота.	4	

	Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практическая работа		
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2/2	
	Практическая работа № 9 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.-ПК 6.4.
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. 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 Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Практическая работа	2/2	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7.;
	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.		
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов .Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и	2	

	формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.–ПК 6.4.
	Практическая работа	2/2	
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов.	2	
	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	4	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7..; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-ПК-5.6.;ПК 6.1.–ПК 6.4.
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Практическая работа	2	
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		
	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.-ПК 1.4.; ПК 2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1.-ПК 3.7..; ПК 4.1.-ПК 4.6.; ПК 5.1.-
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период		

	для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		ПК-5.6.;ПК 6.1.–ПК 6.4.
	Практическая работа Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
		Консультации	1
		Промежуточная аттестация	12
		Всего	129

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета организации хранения и контроля запасов сырья.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Шкафы книжные двухстворчатые;

Шкафы для образцов и посуды, двухстворчатый;

Шкаф платяной комбинированный

Шкафы для хранения;

Рабочее место преподавателя;

Столы рабочие;

Столы письменные;

Стулья;

Стулья ученические;

Стулья высокие;

Доска учебная;

Стол-тумба с мойкой;

Стеллажи универсальные.

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.

Технические средства обучения:

Переносной компьютер;

Мультимедийный проектор;

Средства аудиовизуализации: колонки; экран;

Раздаточный дидактический материал.

Наглядные пособия.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения

ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Долганова, Н. В. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Долганова, С. О. Газиева. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 200 с. — ISBN 978-5-4377-0075-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/51501.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Текущий контроль проводится в форме:

- выполнения индивидуальных (практических) заданий,
- защита рефератов.
- тестирование.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме экзамена – 3 семестр.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
Умения: 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.	Оценка результатов выполнения практических заданий Оценка результатов тестирования. Оценка результатов защиты рефератов

	Оценка результатов проведенного экзамена
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления 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>Оценка результатов выполнения практических заданий</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов защиты рефератов.</p> <p>Оценка результатов проведенного экзамена.</p>