

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов сырья разработана на основе требований ФГОС СПО. Рабочая программа является частью ППССР, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл дисциплин

1.2. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>–определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>–оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>–проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>–принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>–оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>–условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>– методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>– виды снабжения;</p> <p>– виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>–периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	--

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие и профессиональные компетенции (ОК) и (ПК):

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсосберегающие мероприятия профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства устройства информатизации. Порядок их применения, программное обеспечение профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика), лексический минимум относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<p>- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p>	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая в организации хранения сырья и продуктов;</p>

		-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-методы контроля качества продуктов перед использованием. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения -требования к качеству пищевых продуктов, сырья
--	--	--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

Всего по образовательной программе - 108 часов,

Учебная нагрузка обучающегося - 96 часов; в том числе:

практические занятия 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего по образовательной программе	108
Учебная нагрузка обучающегося	96
в том числе:	
практические занятия	34
самостоятельная работа обучающегося	12
Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Организации деятельности		Объем часов
1	2		3
Введение	Содержание учебного материала		2
	1-2	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	
Раздел 1	Основы товароведения продовольственных товаров		
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения	Содержание учебного материала		2
	3-4	Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения. Органолептический и инструментальный методы определения качества продуктов. Основные понятия показателей качества: сохраняемость, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, усвояемость, доброкачественность, безопасность, кулинарно-технологические свойства.	
Тема 1.2 Потребительские свойства продовольственных товаров.	5-6	Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. классификация дефектов по степени выявления. Причины возникновения брака. Виды товарных потерь.	2
Тема 1.3 Основы стандартизации и сертификации товаров	7-8	Основы стандартизации и сертификации товаров. Штриховое кодирование.	2
	9-10	Практическая работа № 1 Тема: «Расчет энергетической теоретической ценности продукта»	2
	11-12	Практическая работа № 2 «Изучение построения стандарта»	2
	13-14	Практическая работа №3 «Технология расчета контрольного числа для кодов классификаторов технико-экономической и социальной информации	2
	Самостоятельная работа № 1		2
	1. Составление опорного конспекта в соответствии с поставленным заданием по теме: «Дефекты и брак продовольственных товаров» 2. Составить таблицу: «Виды нормируемых потерь, момент возникновения и причины		

	возникновения» 3.Провести расчета контрольного числа для продовольственных товаров в соответствии с поставленным заданием 4. Решение ситуационных задач на закрепление знаний по вопросу «Расчет энергетической ценности продовольственных товаров»» 5 Составить кроссворд на тему «Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения»		
Тема 1.4 Крупа, мука.	Содержание учебного материала		
	15-16	Классификация продовольственных товаров. Зерно и продукты его переработки. Крупы характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения	2
Тема 1.5 Хлебобулочные и макаронные изделия	17-18	Хлебобулочные изделия, понятие о производстве, показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования . Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения .	2
Самостоятельная работа №2			1
1. Составьте кроссворд по теме «Крупа. Мука»» 2. Составление схем: - Технологическая схема производства крупы -Технологическая схема производства муки 3. Составление таблиц: - Пищевая и энергетическая ценность крупы - Пищевая и энергетическая ценность муки -Дефекты крупы и причины их возникновения - Дефекты муки и причины их возникновения 4. Подготовить презентацию на тему : « Крупа, мука»			
Тема 1.6 Ассортимент и характеристика основных групп овощей	Содержание учебного материала		
	19-20	Классификация основных групп овощей. Характеристика ассортимента основных групп овощей и продуктов их переработки	2
Тема 1.7 Ассортимент и характеристика основных групп свежих плодов	21-22	Свежие плоды. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов. Классификация и товароведная характеристика основных групп свежих плодов и продуктов их переработки	2
	23-24	Лабораторная работа № 1	6
	25-26	Определение качества плодоовощных консервов герметичной таре	
	27-28	(Зеленый горошек, консервированная кукуруза)	

Тема 1.8 Вкусовые товары	Содержание учебного материала		
	29-30	Вкусовые товары: ассортимент и характеристика основных групп вкусовых товаров. Чай, кофе, чайные и кофейные напитки. Пряности и приправы. Классификация, Общие требования к качеству сырья и продуктов, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2
Тема 1.9 Ассортимент и характеристика алкогольных напитков	31-32	Алкогольные: спирт, водка и ликероводочные изделия, виноградные вина, плодово-ягодные вина. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2
Самостоятельная работа № 3			2
<p>1.Изучить ассортимент пряностей, используемых на ПОП города(на примере ассортимента базы практики).Ознакомиться с ассортиментом пряностей и распределить их по признакам классификации (в зависимости от того, какую часть растения употребляют в пищу).</p> <p>2.Изучить ассортимент и дать оценку качества приправ в соответствии с требованиями стандартов по качеству:</p> <ul style="list-style-type: none"> - произвести внешний осмотр приправ, - проверить соответствие упаковки и маркировки, - произвести органолептическую оценку качества приправ, - сделать заключение о качестве данных натуральных образцов. <p>Данные анализа оформить в виде таблицы(наименование приправы, показатели качества, требования показателей по стандарту, описание по образцу, заключение соответствие требованиям стандарта)</p> <p>3.Решение ситуационных задач по предложенным вариантам</p>			
Тема 1.10 Ассортимент и характеристика молока и сливок	Содержание учебного материала		
	33-34	Молоко и молочные продукты. Классификация молочных товаров. Товароведная характеристика основных групп молочных товаров : молоко, сливки, сухие молочные продукты. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
Тема 1.11 Ассортимент и характеристика кисломолочных продуктов	35-36	Сметана. Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты. Сыры. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
Самостоятельная работа № 4			1

	<p>1. Подготовьте сообщения на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Состояние и перспективы развития производства молока и молочных товаров в России. -Химический состав и пищевая ценность молока, кисломолочных продуктов, сыров, масла и т.п. -Товароведная характеристика новых видов молока и молочных продуктов. -Что такое спред? <p>2.Составить схемы :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Классификация молока - Классификация кисломолочных напитков - Классификация сыров - Классификация молочных консервов <p>3.Подготовить презентацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Сыры 		
Тема 1.6 Товароведная характеристика пищевых жиров и яичных товаров.	Содержание учебного материала		Объем часов
	37-38	Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Яйца куриные и яичные товары. Товароведная характеристика ассортимента основных групп пищевых жиров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса	Содержание учебного материала		
	39-40	Классификация мяса и мясных товаров. Товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка. Свежее мясо. Мясные субпродукты . Мясо домашних птиц и дичи. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2
Тема 1.8 Товароведная характеристика продуктов переработки мяса	41-42	Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка. . Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2
Тема 1.9 Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала		
	43-44	Товароведная характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров Живая рыба. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе . . Показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов	2
	45-46	Товароведная характеристика ассортимента соленой . копченой рыбы ,рыбных консервов икры. Показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки	2

		хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов	
Раздел II.	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала		
	47-48	Снабжение: понятие значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Главное условие ритмичной и эффективной работы ПОП. Требования к продовольственному снабжению. Условия и источники снабжения. Организация договорных отношений с поставщиками. Критерии выбора поставщиков.	2
Тема 2.2 Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	49-50	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Понятие о товародвижении и её формы. Виды доставки товаров. Требования к доставке товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров	2
	51-52	Практическая работа № 4 Тема: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».	2
	53-54 55-56	Практическая работа № 5 Тема: «Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач».	4
	Самостоятельная № 5		2
	1. Составить схему : «Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.» 2. Изучить потенциальных поставщиков ПОП баз практик и составить таблицу: поставщик, список продуктов, график завоза.		
Тема 2.3 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала		
	57-58	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Классификация и функции складских помещений. Требования к складским помещениям . Оборудование складских помещений: инструменты и инвентарь. Периодичность технического обслуживания оборудования.	2
Тема 2.4 Организация тарного хозяйства	59-60	Тарное хозяйство: понятие упаковки и тары. Классификация тары и её назначение. Организация тарного хозяйства на ПОП. Основные направления совершенствования тарного хозяйства. Приемка, хранение и возврат тары	2
	61-62	Практическая работа № 6 Тема: «Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа».	2

	63-64	Практическая работа № 7 Тема: «Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания»	2
	65-66	Практическая работа № 8 Тема: «Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых».	2
	67-68 69-70	Практическая работа № 9 Тема: «Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер».	4
	Самостоятельная работа № 6		2
	1. Заполнить таблицу, дать характеристику основным санитарно- гигиеническим требованиям, предъявляемым к складским помещениям		
		Санитарно- гигиенические требования	
	Стены		
	Освещение		
	Вентиляция		
	Полы, коридоры		
	Микроклимат		
	2. Заполнить таблицу по товарообороту тары (на выбор) Виды товара: - молоко в вакуумной упаковке, в картонной коробке - майонез в пластмассовой бутылке, в картонной коробке - яйцо в ячейке и картонной коробке - сельдь с/с в пластмассовом ящике - хлеб в полиэтиленовом пакете и деревянном ящике		
	3. Составить презентацию по теме: «Виды складских помещений, их краткая характеристика»		
Тема 2.3 Условия хранения продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
	71-72	Условия хранения различных видов продовольственных товаров: температура, ОВВ, освещение, влияние состава воздуха, вентиляция, товарное соседство. Цель хранения. Понятие режима хранения. Характеристика хранения основных видов продуктов. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Методы хранения продовольственных товаров, их назначение.	2
Тема 2.4 Методы хранения продовольственных товаров	73-74	Методы хранения, основанные на разных способах размещения продовольственных товаров: насыпной, подвесной, стеллажный. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки: санитарно-гигиеническая (Дезинфекция, Дезинсекция, Дератизация), Защитная обработка. Классификация методов сохранности продуктов. Характеристика методов консервирования. Принцип биоза, анабиоза. Отпуск	2

		продукции со склада. Сборник рецептур. Технологические карты на продукцию, план-меню, требования-накладные	
	75-76	Практическая работа № 10 Тема: « Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	2
	Самостоятельная работа № 7		1
	1.Изучить нормативный документ СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. 2. Письменно ответьте на вопросы по заданию преподавателя		
Тема 3 Контроль запасов и наличие продуктов.	Содержание учебного материала		
Тема 3.1 Контроль запасов и наличие продуктов.	77-78	Товарные запасы: понятие(текущие, сезонны, средние ,страховой запас) , значение, способы обеспечения запасов, сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов и сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Методические приемы и способы контроля запасов Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов. Документы, необходимые для проведения инвентаризации. Этапы и цели инвентаризации. Виды инвентаризации. Сроки проведения внеплановой инвентаризации	2
Тема 3.2 Материальная ответственность работников в области сохранности запасов, сырья и готовой продукции	79-80	Материальная ответственность работников в области сохранности запасов, сырья и готовой продукции. Общие основания и условия материальной ответственности работников. Виды материальной ответственности. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	2
	81-82 83-84	Практическая работа № 11 Тема: «Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях».	4
	Самостоятельная работа № 8		1
	1. Решение ситуационных задач по оформлению документации по контролю наличия запасов и расхода продуктов		

Всего:	84 часа + 12 самостоятельная работа+ 12 консультация =108 часов	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	

	Проверьте правильность оформления ТСД при приемке продукции в организации общественного питания, где Вы проходили практику.		
	Дифференцированный зачет	2	

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 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Оснащение учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (30), комплект учебно-методической документации (на каждого обучающегося), электронные учебники, электронные видеоматериалы, комплекты плакатов.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. –192 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww>

- издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/> 5. www.restoracia.ru

5. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

6. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

7. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

8. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Волков, Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2015. – 320 с.

3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Карташова, Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2014г с13-138

6. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

7. Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в

экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2015. – 320 с.

8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2015

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал - Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<p>склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - Наблюдение и оценка результатов практических и лабораторных работ: Раздел 1 – практические работы №№ 1-3 Лабораторная работа №1 Раздел 2 –практические работы №№ 4-10 Раздел 3 – практическая работа № 11 - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

5. Возможности использования программы в других ПООП

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» может быть использована для обучения укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм