



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО – 43.02.15.ОП.02.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель Макарова С.С.

ЗАВДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А..

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2021

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|--|
| 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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 | 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 | 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. |
|--|--|---|

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

Профессиональные компетенции

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, 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептур 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

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Учебная нагрузка на одного обучающегося, час |
|---|--|
| Объем образовательной программы (всего) | 96 |
| *Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе: | 96 |
| <i>уроки</i> | 72 |
| <i>лабораторные работы</i> | - |
| <i>практические занятия</i> | 24 |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, 4 семестр</i> | |



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Номер занятия (сквозная нумерация) | Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | общий объем образовательной программы, час | | | | | | | Средства обучения | Внеаудиторная работа (домашнее задание) | Уровень освоения | Используемые активные и | Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|-----------------|--------------|--------------------------|------------------------|-------------------|---|------------------|--|--|
| | | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час | | | | | | | | | | |
| | | | в т. ч. по видам занятий | | | | | | | | | | |
| | | Уроки, лекции | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовая работа | консультации | Промежуточная аттестация | Самостоятельная работа | | | | | |
| | Семестр 4 | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. | 2/02 | 2/02 | | | | | | | [1] Конспект, презентации | 1,2 | ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров | | | | | | | | | | | | |
| | Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров | 6 | | | | | | | Плакаты | | | 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 | |
| 2 | Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | 2/04 | 2/04 | | | | | | Плакаты | [1, с.14] | 1,2 | | |

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------|------|--|------|--|--|--|--|------------------------------|-------------------|-----|--|
| 3 | Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | 2/06 | 2/06 | | | | | | | | [1, с.6] | 1,2 | ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 4 | Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | 2/08 | 2/08 | | | | | | | | [1, с.] | 1,2 | |
| 5 | Практическое занятие № 1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Работа со стандартами | 2/10 | | | 2/02 | | | | | Методи- ческое пособие | Оформить отчет | 2,3 | |
| Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | 6 | | | | | | | | Плакаты | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 6 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение | 2/12 | 2/10 | | | | | | | | 1, с.23 | 1,2 | |
| 7 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение | 2/14 | 2/12 | | | | | | | | 1, с.48 | 1,2 | |
| 8 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение | 2/16 | 2/14 | | | | | | | | 1, с.69 | 1,2 | |
| 9 | Практическое занятие № 2 Оценка качества свежих плодов и овощей и плодов по стандарту (работа с натуральными образцами) определение градации качества (стандартный, нестандартный, отходы). Распознавание дефектов свежих плодов | 2/18 | | | 2/04 | | | | | Методи- ческое пособие | Оформить отчет | 2,3 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|------|------|--|--|--|--|--|--|-----|--------------------------------------|-----|--|
| | Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, субпродуктов | 4 | | | | | | | | НТД | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 17 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | 2/34 | 2/28 | | | | | | | | [1, с.81] | 1,2 | |
| 18 | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов | 2/36 | 2/30 | | | | | | | | [1] Конспект, презента- ции | 1,2 | |
| | Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | 4 | | | | | | | | НТД | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 19 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | 2/38 | 2/32 | | | | | | | | [1, с.84] | 1,2 | |
| 20 | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров | 2/40 | 2/34 | | | | | | | | [1] Конспект, презента- ции | 1,2 | |
| | Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | 2 | | | | | | | | НТД | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 21 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение | 2/42 | 2/36 | | | | | | | | [1, с.69-79] | 1,2 | |
| | Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | | | | | | | | | | | | |
| | Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения | 14 | | | | | | | | | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 22 | Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими. Виды снабжения. | 2/44 | 2/38 | | | | | | | | [1, с.90] | 1,2 | |
| 23 | Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | 2/46 | 2/40 | | | | | | | | [1, с.90] | 1,2 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|------|------|--|------|--|--|--|--|----------------------|---------------------------------|-----|--|--|
| 24 | Практическое занятие № 4 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций | 2/48 | | | 2/08 | | | | | Методическое пособие | Оформить отчет | 2,3 | | |
| 25 | Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. | 2/50 | 2/42 | | | | | | | | [1, с.92] | 1,2 | | |
| 26 | Обязательные товарно-сопроводительные документы. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. | 2/52 | 2/44 | | | | | | | | [1, с.95] | 1,2 | | |
| 27 | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. | 2/54 | 2/46 | | | | | | | | [1, с.96] | 1,2 | | |
| 28 | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. | 2/56 | 2/48 | | | | | | | | [1, с.103] | 1,2 | | |
| 29 | Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | 2/58 | 2/50 | | | | | | | | [1] Конспект, презентации | 1,2 | | |
| 30 | Практическое занятие № 5 Компоновка складских помещений. Подбор технического оснащения складских помещений | 2/60 | | | 2/10 | | | | | Методическое пособие | Оформить отчет | 2,3 | | |
| | Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | 4 | | | | | | | | | | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 31 | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации | 2/62 | 2/52 | | | | | | | | [1] Конспект, презентации | 1,2 | | |
| 32 | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | 2/64 | 2/54 | | | | | | | | [1, с.130] | 1,2 | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|------|------|--|------|--|--|--|--|----------------------|---------------------------------|-----|--|
| 33 | Практическое занятие № 6 Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов | 2/66 | | | 2/12 | | | | | Методическое пособие | Оформить отчет | 2,3 | |
| | Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 6 | | | | | | | | | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 34 | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | 2/68 | 2/56 | | | | | | | | [1, с.111] | 1,2 | |
| 35 | Практическое занятие № 7 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | 2/70 | | | 2/14 | | | | | Методическое пособие | Оформить отчет | 2,3 | |
| 36 | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | 2/72 | 2/58 | | | | | | | | [1] Конспект, презентации | 1,2 | |
| 37 | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | 2/74 | 2/60 | | | | | | | | [1, с.120] | 1,2 | |
| | Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы | 4 | | | | | | | | | | | 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 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 38 | Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | 2/76 | 2/62 | | | | | | | | [1, с.127] | 1,2 | |
| 39 | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | 2/78 | 2/64 | | | | | | | | [1, с.127] | 1,2 | |
| 40 | Практическое занятие № 8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | 2/80 | | | 2/16 | | | | | Методическое пособие | Оформить отчет | 2,3 | |
| 41 | Практическое занятие № 9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада | 2/82 | | | 2/18 | | | | | Методическое пособие | Оформить отчет | 2,3 | |

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

| Виды помещений и их материально-техническое обеспечение | Наименование |
|---|---|
| 1. Наличие помещений: - учебного кабинета | №7401 Кабинет Организации хранения и контроля запасов и сырья |
| - мастерских | |
| - лабораторий | |
| 2. Оборудование помещения и рабочих мест | Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: компьютер, ноутбук Средства обучения: доска классная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы |
| 3. Технические средства обучения | Мультимедийное оборудование |

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-----------------|--|
| Основные | <p>1 Володина, М. В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник для сред. проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2019.</p> <p>2 Саполгина, Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Саполгина. - Москва : КноРус, 2019. - on-line. - (Среднее проф. образование).</p> <p>3 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018</p> <p>4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев. - Казань : КНИТУ, 2018</p> <p>5 Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие для сред. проф. образования / В. Н. Отосина. - Москва : КноРус, 2019. - 209 on-line.</p> <p>Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2016.</p> <p>6 Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : сборник тестов / О. Я. Афанасенко. - Минск : РИПО, 2018</p> |
| Дополнительные | <p>Нормативная и законодательная литература</p> <p>1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</p> <p>3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</p> <p>4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</p> |

| |
|--|
| 5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15) |
| 6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15) |
| 7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания |
| 8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16) |
| 9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16) |
| 10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу |
| 11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15) |
| 12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. |
| 13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. |
| 14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. |
| 15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) |
| 16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. |
| 17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. |
| 18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р) |
| 19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года". |
| 20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2 |
| 21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпителиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. |
| 22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями |
| 23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. |
| 24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. |
| 25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпителиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. |
| 26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | 27. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29. 28. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ. 29. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) 30. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с. 31. 1С: Предприятие 8. Конфигурация «Общепит», редакция 2.0 Руководство пользователя. – М., 2011 |
| Интернет-источники | http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/ |
| Электронные образовательные ресурсы | 1. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru 2. ЭБС « ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru 3. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru 4. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com 5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru |
| Периодические издания | Журнал « ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал « Стандарты и качество». |

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и специальности «Поварское и кондитерское дело».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практической подготовкой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. (В соответствии с ФГОС СПО и ПОПО)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Методы оценки</i> |
|---|---|--|
| 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; 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; | -полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы. | Текущий контроль: - устный опрос; -письменный опрос; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – -дифференцированный зачет |

| | | |
|---|--|--|
| <p>правил оформления заказа на продукты со 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. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |