

Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
программы подготовки специалиста среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

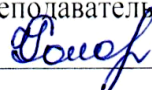
г. Городец, 2018

ОДОБРЕНА


Методической комиссией преподавателей
специальности «Технология продукции
общественного питания» и профессии
«Повар, кондитер»

Председатель  /Скотнина И.В./

Автор:

преподаватель специальных дисциплин
 /Солохина К.С./

Составлена в соответствии с ФГОС по
ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Заместитель директора по УПР
 /Голычева Л.С./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ПК, ОК	Наименование компетенций	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы для выполнения плана;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структуру плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и

	личностное развитие.	деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента	профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать правила делового общения	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные

		<p>базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>
ПК 6.1	<p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.</p> <p>Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p> <p>Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров</p>	<p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.</p> <p>Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.</p> <p>Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню.</p>
		<p>Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания.</p> <p>Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать</p>	<p>применяемые в настоящее время.</p> <p>Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с</p>

		<p>разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>
		<p>Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать цены блюд в программе EXCEL. Составлять понятные и привлекательные описания блюд. Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</p>	<p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню. Системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. Методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рекомендации по оформлению меню и формат меню Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Программное обеспечение R-Keeper</p>
		<p>Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам Выбирать формы и методы презентации меню. Взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню. Владеть профессиональной терминологией</p>	<p>Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
		<p>Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>

<p>ПК 6.2.</p>	<p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности.</p>	<p>Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве. Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. Методы осуществления взаимосвязи между</p>
----------------	--	---	--

			<p>подразделениями производства.</p> <p>Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.</p> <p>Методы эффективного общения в бригаде/команде.</p> <p>Психологические типы характеров работников.</p>
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<p>Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами.</p> <p>Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством.</p> <p>Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве.</p> <p>Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.</p>	<p>Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов.</p> <p>Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах.</p> <p>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.</p> <p>инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p> <p>Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов.</p> <p>Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве.</p> <p>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>Порядок списания продуктов (потерь при хранении).</p> <p>Программное обеспечение управления запасами на производстве.</p> <p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня</p>
		<p>Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством.</p> <p>Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p>	<p>Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов.</p> <p>Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве.</p>

		<p>Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.</p>	<p>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на производстве.</p>
		<p>Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов. Определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов. Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа. Составлять заказ в письменном виде. Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ. Уточнять исполнение</p>	<p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве.</p>
ПК 6.4.	<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий. Предоставлять обратную связь членам бригады/команды. Вести учет рабочего времени членов бригады/команды. Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать предложения по контролю работы производственного</p>	<p>Санитарные правила и нормы (СанПиН) Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени Стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей</p>

		<p>персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве</p>	<p>руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное</p>
		<p>Проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.</p>	<p>Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. Важность постоянного контроля качества</p>

	<p>Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства.</p> <p>Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства.</p> <p>Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции.</p> <p>Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства.</p> <p>Проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства.</p> <p>Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства.</p> <p>Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства.</p> <p>Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства.</p> <p>Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства.</p> <p>Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Оперативно взаимодействовать с</p>	<p>приготовления продукции работниками производства.</p> <p>Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.</p> <p>Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее).</p> <p>Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд.</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p> <p>Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства.</p> <p>Правила проведения контроля качества готовой продукции производства.</p> <p>Документация по контролю качества продукции производства.</p> <p>Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи.</p> <p>Правила межличностного общения с потребителями.</p> <p>Методы разрешения</p>
--	---	---

		<p>работником, ответственным за качество приготовления продукции производства планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).</p> <p>Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства.</p> <p>Использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства.</p> <p>Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства.</p> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>претензий и удовлетворения пожеланий потребителей.</p> <p>Правила поведения в конфликтных ситуациях.</p> <p>Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований.</p> <p>Анализ результатов лабораторных исследований.</p> <p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником.</p> <p>Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства</p>
ПК 6.5.		<p>Выявлять необходимость в обучении работников.</p> <p>Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей.</p> <p>Планировать программы обучения.</p> <p>Планировать организацию мастер-классов, тренингов,</p>	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.</p> <p>Виды инструктажей, их назначение.</p> <p>Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	96
Самостоятельная работа	4
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	92
в том числе:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	34
Форма аттестации по дисциплине – экзамен (5 семестр)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		40	
Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	
	<p>Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов и показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показ дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характер ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения</p>	6	1,2
	Лабораторные работы	8	
	ЛР01 Оценка качества мяса по органолептическим показателям	2	2,3
	ЛР02 Оценка качества муки по органолептическим показателям	2	2,3
	ЛР03 Оценка качества питьевого молока по органолептическим показателям	2	2,3
	ЛР04 Оценка качества яиц и яичных продуктов по органолептическим показателям	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся	8	

	<p>Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.</p> <p><i>Темы рефератов:</i></p> <p>Товароведная характеристика яиц и яичных товаров</p> <p>Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров</p> <p>Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.</p>		3
Тема 1. 2	Содержание учебного материала	2	
Общие требования к качеству сырья и продуктов.	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно – гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров	2	1,2
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Методы, основанные различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки		
	Практические занятия	2	
	ПРО1 Решение задач по определению естественной убыли продуктов питания при хранении и транспортировке	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. <i>Темы рефератов:</i> Методы оценки качества продукции общественного питания; применение их на практике. Правила отбора проб, и какую роль это играет при оценке качества продукции общественного питания.		3
Тема 1. 3	Содержание учебного материала	2	
Методы контроля качества продуктов при хранении	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества.	2	1.2

	Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.		
	Лабораторные работы	2	
	ЛР01 Контроль качества первых и вторых блюд.	2	2,3
	Практические занятия	4	
	ПР01 Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка предупреждению и устранению дефектов	2	2,3
	ПР02 Оформление бракеражного журнала	2	2.3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		3
Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса		71	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	4	
Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.		3
Тема 2.2	Содержание учебного материала	6	
Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы.	6	1.2

	<p>Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения.</p> <p>Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.</p>		
	Лабораторные работы	4	
	ЛР01 Составление договора поставки на продовольственные товары	2	2,3
	ЛР01 Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавателя)	2	2,3
	Практические занятия	6	
	ПР01 Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство	2	2,3
	ПР02 Документальное оформление отпуска продуктов	2	2,3
	ПР03 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.		3
Тема 2. 3	Содержание учебного материала	2	
Структура	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и	2	1,2

производства	бесцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.		
	Практические занятия	2	
	ПР01 Составление схемы взаимосвязи производственных помещений	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией		3
Тема 2.4 Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала	6	
	Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.	6	
	Лабораторные работы	4	
	ЛР01 Расчет выхода полуфабрикатов	2	
	ЛР02 Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов	2	
	Практические занятия	6	
	ПР01 Составление плана-меню предприятия	2	
	ПР02 Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием	4	

	количества блюд каждого наименования		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя). Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню		
Тема 2.5 Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания	Содержание учебного материала	8	
	Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных специализированных цехах. Условия труда в цехе. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный. Их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем.	8	1.2
	Самостоятельная работа обучающихся	7	
	Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством,		

	начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.		
		Всего:	96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья, оснащенный следующим оборудованием:

- столы ученические
- стулья
- стол преподавателя
- стул преподавателя
- доска магнитно-маркерная
- персональный компьютер
- проектор
- ноутбуки для обучающихся
- программное обеспечение: Microsoft Windows XP, программный пакет OPEN Office, Internet Explorer,
- программное обеспечение Эксперт-Софт «Технолог-кондитер», «Технолог-кулинар»
- УМК по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- методические рекомендации к практической и самостоятельной работе обучающихся по дисциплине
- видеотека

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для СПО /М.В. Володина. – М.: Академия, 2014.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для СПО /М.В. Володина. – М.: Академия, 2015.
3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для СПО /Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2016.
4. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для СПО /Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - определения наличия запасов и расход продуктов; - оценки условий хранения и состояния продуктов и запасов; - проведения инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов; - принятия решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичность 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. 	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции</p>