

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»**

1-2 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:
председатель Методического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
О.А. О.А. Переверзева
протокол МС
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с. Дивное
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
№ 215-О/Д от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения*
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-методической*
заместитель директора по УМР

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| | |
|---|------------|
| СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 138 |
| 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 139 |
| 1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i> | <i>139</i> |
| 1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i> | <i>139</i> |
| 2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... | 144 |
| 2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i> | <i>144</i> |
| 2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i> | <i>146</i> |
| 3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ | 160 |
| 3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i> | <i>160</i> |
| 3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i> | <i>160</i> |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... | 161 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: приобретение знаний в области **контроля** качества продуктов при **хранении**. Изучение 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

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| <i>Код ОК, ПК</i> | Уметь | Знать |
|-------------------|--|--|
| ОК 01 | <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); | <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 02 | <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; | <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в |

| | | |
|-------|--|---|
| | | <p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; |
| ОК 03 | <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; | <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты; |

| | | |
|-------|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; | |
| ОК 04 | <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; | <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; |
| ОК 05 | <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; | <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; |
| ОК 06 | <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; | <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации; |
| ОК 07 | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об | <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в | <ul style="list-style-type: none"> - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; |
|--|---|--|

| | | |
|-------|--|---|
| | <p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; | <ul style="list-style-type: none"> - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона; |
| ОК 09 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; | <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы; | |
|--|---|--|

| Код ОК, ПК | Уметь | Знать | Владеть навыками |
|--|---|--|---|
| 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 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 | <ul style="list-style-type: none"> - 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; | <ul style="list-style-type: none"> - 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 форм 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 обеспечение 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 склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов; | <ul style="list-style-type: none"> - контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов; |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Наименование составных частей дисциплины | Объем в часах | В т.ч. в форме практ. подготовки |
|--|----------------------|---|
| Учебные занятия | 68 | 32 |
| теоретических занятий, | 36 | |
| лабораторных и практических занятий | 32 | 32 |
| Самостоятельная работа | 2 | |
| Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i> | 3 | |
| Всего | 70 | 32 |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | | Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|--|---|------------------|--|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| Тема 1. 1. Классификация продовольственных товаров | Содержание учебного материала | | 4 | | ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5 |
| | 1 | Введение. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | 1 | О. 4 стр. 10-17 | |
| | 2 | Энергетическая ценность пищевых продуктов | 1 | О. 4 стр. 23-29 | |
| Тема 1. 2 Товароведная характеристика | Содержание учебного материала | | 7/1 | | ОК 01-07, |
| | 3 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, | 1 | О. 4 стр. 23-47 | |
| овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. | | | ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5 |
| | 4 | Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов. Продукты переработки плодов овощей и грибов. | 1 | | |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|------------|-----------------------------|--|
| | 5 | Продукты переработки плодов овощей и грибов. Условия и сроки хранения свежих и овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 1 | О. 4 стр. 23-47 | |
| | Практические занятия | | 1 | | |
| | 6 | Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала | | 5/1 | | ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5 |
| | 7 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | 1 | О. 4 стр. 48-56 | |
| | 8 | Условия и сроки хранения зерновых товаров | 1 | О. 4 стр. 48-56 | |
| | 9 | Условия и сроки хранения хлебобулочных товаров | 1 | | |
| | Практические занятия | | 1 | | |
| | 10 | Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | Содержание учебного материала | | 6/2 | | |

| | | | | | |
|---|--------------------------------------|---|------------|-----------------------------|---|
| Тема 4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | 11 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Морепродуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | 1 | О. 4 стр. 57-77 | ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 12 | Условия и сроки хранения рыбных продуктов и морепродуктов. | 1 | | |
| | Практические занятия | | 2 | | |
| | 13-14 | Органолептическая оценка качества рыбные консервы и пресервы | 2 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | 15-16 | Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 2 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| Тема 5 | Содержание учебного материала | | 5/1 | | ОК 1-7, 9, 10 |
| Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | 17 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. | 1 | О. 4 стр. 57-77 | |
| | 18 | Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов | 1 | О. 4 стр. 57-77 | |
| | Практические занятия | | 1 | | |
| | 19-20 | 1.Составить сравнительную таблицу различных видов мяса ;И ниже таблицу классификации мяса по упитанности | 2 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров | Содержание учебного материала | | 6/2 | | |
| | 21 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров | 1 | О. 4 стр. 78-88 | |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|------------|-----------------------------|---|
| Сыры | 22 | Условия. сроки хранения молока и молочных продуктов | 1 | | ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | Практические занятия | | 2 | | |
| | 23 | 1. Органолептическая оценка качества молока | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов пищевых жиров | Содержание учебного материала | | 8/2 | | |
| | 24 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов | 1 | О. 4 стр.88-98 | |
| | 25 | Условия. сроки хранения яиц и яичепродуктов | 1 | | |
| | 26 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение | 1 | О. 4 стр. 88-98 | |
| | 27 | Условия. сроки хранения пищевых жиров. | 1 | | |
| | Практические занятия | | 2 | | |
| | 28- 29 | Органолептическая оценка качества яиц т яичных продуктов. | 2 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | 30- 31 | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | 2 | | |
| Тема 8. | Содержание учебного материала | | 6/1 | | |
| Товароведная характеристика кондитерских. и вкусовых товаров | 32 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских. Характеристика вкусовых товаров. Кулинарное назначение. | 1 | О. 4 стр.101- 118 | |
| | 33 | Условия. сроки хранения вкусовых товаров. | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--------------|-----------------------------|--|
| | | Практические занятия | 1 | | |
| 34 | | Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 1 | | |
| Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | | | 45/12 | | |
| Тема 2.1 Организация продовольственного и материально- технического снабжения | | Содержание учебного материала | 15/2 | | ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. |
| 35- 36 | | Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами | 2 | О. 4 стр. 135-155 | |
| 37- 38 | | Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при | 2 | О. 4 стр. 156-168 | |
| | | перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). | | | |
| 39- 41 | | Организация складского и тарного хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям | 3 | О. 4 стр. 156-168 | |
| | | Практические занятия | 2 | | |
| 42- 43 | | Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение | 2 | М.У. к вып Практ.раб. | ОК 1-7, 9, 10 |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-------------|-----------------------------|--|
| | | производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | | | |
| | 44-45 | Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений | 2 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей | Содержание учебного материала | | 7/2 | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| | 46 | 1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления. | 1 | О. 4 стр179- 188 | |
| | 47 | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | 1 | | |
| | Практические занятия | | 2 | | |
| | 48-49 | Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | 2 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | 50 | Определение наличия запасов на складе. | 1 | О. 4 стр. 189-201 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.3 | Содержание учебного материала | | 10/3 | | ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. |
| | 51 | 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. | 1 | О. 4 стр. 189-201 | |

| | | | | | |
|---|--------------------------------------|--|------------|-----------------------------|--|
| Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 52 | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Методы контроля качества продуктов при хранении. | 1 | О. 4 стр. 205-215 | ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5 |
| | Практические занятия | | 3 | | |
| | 53 | Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | 54 | Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | 55 | Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.4 | Содержание учебного материала | | 7/2 | | |
| | 56-57 | Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | 2 | О. 4 стр. 216-230 | |
| | 58-59 | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | 2 | О. 4 стр. 216-230 | |
| | Практические занятия | | 2 | | |
| | 60 | Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | 1 | М.У. к вып Практ.раб. | |
| | 61 | Оформление заказа на сырье и продукты со склада | 2 | М.У. к вып Практ.раб | ОК 1-7, 9, 10, |

| | | | | |
|--|---|------------|-------------------|--|
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов</p> | 1 | | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов | Содержание учебного материала | 8/3 | | |
| | 62-63 Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. | 2 | О. 4 стр. 231-240 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| на предприятиях питания | Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | | | |
| | 64-65 Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | 2 | О. 4 стр. 241-255 | |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по</p> | 2 | | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве | | |
| Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета | | 3 | |
| Всего: | | 70 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 12 столов ученических, 24 стульев ученических, доска – 1 шт.); информационно-коммуникативные средства (компьютер – 1 шт.); экранно-звуковые пособия (проектор – 1шт., колонки – 1 шт.), тематические стенды.

Стенды:

- Творческие работы студентов;
- Оборудование предприятий общественного питания применяемое в организации хранения и контроля запасов сырья».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы бережливого производства , Давыдова Н. С., Гуськова Ю. А., Куликова Е. С., и др.

Под ред.: Шашенкова Е. А.

2-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

2 Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с., [16] с. цв. ил. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2016 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2016 № 39023. – Текст : непосредственный.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213–ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоённости компетенций | Методы оценки |
|--|--|--|
| <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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 внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> |
| <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |

