

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение Общественного питания

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2020 г.

Утверждено
Директор
Лаптева Е.Г.
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА **учебной дисциплины**

ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Астрахань 2020

Рабочая программа общепрофессионального учебного цикла ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу профессий СПО 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565, по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Латышева Е.С. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2	Содержание учебной дисциплины	7
2.3	Тематическое планирование	13
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3.1	Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	18
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины	18
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4.1	Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения учебного предмета	21
4.2	Технологическая карта распределения рейтинговых баллов	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по специальности: повар, кондитер при наличии основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья» осваивается на 2 курсе в течение двух семестров (3-4) и является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Учебная дисциплина встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данная учебная дисциплина формирует основу для последующего освоения учебных дисциплин, МДК и практик: Профессиональный цикл: ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сладких блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар), учебные и производственные практики по ПМ 01, 02, 03, 04, 05, 07.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛРв	Умения	Знания
<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4; ЛРв4, ЛРв8, ЛРв9</p>	<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"> - 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	86
в том числе:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	34
Консультации	2
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация: экзамен	4

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	40	
Тема 1.1 Общие сведения по товароведению.	<p>Содержание:</p> <p>1 Классификация продовольственных товаров. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров на группы. Классификация товаров в группы по сырью, технологии производства, рецептуре, качеству, виду, сортам. Классификация на бакалейные, гастрономические товары. Понятие ассортимента, промышленный и торговый ассортимент.</p> <p>2 Оценка качества товаров. Понятие идентификации, идентификация и оценка соответствия товаров, функции и задачи идентификации. Объекты и субъекты идентификации, виды, средства идентификации, требования, предъявляемые к критериям идентификации.</p> <p>3 Методы оценки качества товаров. Органолептические, физико-химические показатели. Методы оценки качества.</p> <p>4 Фальсификация товаров и меры по ее предупреждению. Виды, способы фальсификации. Средства и методы обнаружения фальсификации. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>1 Органолептический метод оценки качества товаров.</p> <p>2 Измерительные методы оценки качества товаров.</p>	6	Лекция-визуализация, проблемная лекция, учебные дискуссии
		4	Групповая работа
Тема 1.2 Товароведная характеристика	<p>Содержание:</p> <p>1 Товароведная характеристика овощей, грибов, плодов, ягод и продуктов их переработки.</p>	14	Лекции-визуализации, проблемные лекции, учебные дискуссии

основных групп товаров		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, ягод, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
	2	Товароведная характеристика зернопродуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
	3	Товароведная характеристика молочных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.		
	4	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.		
	5	Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		
	6	Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов и пищевых жиров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.		
	7	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.		
	Практические занятия:			14
1	Изучение товароведных характеристик и оценка качества овощей, плодов и грибов.			

	2	Изучение товароведных характеристик и оценка качества зерномучных товаров.		
	3	Изучение товароведных характеристик и оценка качества мяса и мясных товаров.		
	4	Изучение товароведных характеристик и оценка качества рыбы и рыбных товаров.		
	5	Изучение товароведных характеристик и оценка качества молочных продуктов.		
	6	Изучение товароведных характеристик и оценка качества яиц, яйцепродуктов и пищевых жиров.		
	7	Изучение товароведных характеристик и оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.		
	Самостоятельная работа:		2	
	1	Подготовка реферата на тему «Товароведная характеристика и оценка качества продовольственного товара»		
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		52	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание:			
	1	Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	8	Лекции-визуализации, учебные дискуссии
	2	Доставка продовольственных товаров и товаросопроводительные документы. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	3	Организация складского хозяйства.		

		Понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практические занятия:			
	1	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	Элементы геймификации, мозговые штурмы
	Самостоятельная работа:			
	1	Компоновка и техническое оснащение складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей	Содержание:			
	1	Правила приема товаров. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	6	Лекции-визуализации, проблемные лекции, «перевернутый класс» (с предварительным изучением теории обучающимися самостоятельно по материалам, выложенным на образовательной платформе), учебные дискуссии
	2	Товаросопроводительная документация. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	3	Товарные запасы. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Практические занятия:			Элементы геймификации, мозговые штурмы, групповая работа
	1	Изучение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	4	
2	Определение наличия запасов на складе.			
Тема 2.3	Содержание:		6	Лекции-визуализации,

Организация хранения различных видов продовольственных товаров	1	Хранение продовольственных товаров. 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.		проблемные лекции, учебные дискуссии
	2	Потери при хранении товаров. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.		
	3	Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Практические занятия:		4	Мозговые штурмы, групповая работа
1	Изучение способов рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.			
	2	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы и контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание:			
	1	Отпуск товаров со склада. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	12	Лекции-визуализации, проблемные лекции, учебные дискуссии
	2	Документальное оформление отпуска товаров со склада. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	3	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.		
	4	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.		
	5	Учет объемов продаж. 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.		
	6	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.		
	Практические занятия:			
	1	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	6	Групповая работа
	2	Оформление заказа на сырье и продукты со склада		
	Самостоятельная работа: не предусмотрена			
	Консультации:		2	
	1	Организация хранения и контроль запасов сырья		
Промежуточная аттестация	Экзамен		4	
Итого за 2 семестр			56	
Итого за уч.год			96	

2.3. Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения (коды личностных результатов программы воспитания, общих и профессиональных компетенций)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации	
		Контактная работа						Самостоятельная работа				
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные работы	Консультации	Иное	Курсовые работы, Габий	Иное			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1 семестр												
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров										ОК 01–ОК 05, ОК 07- ОК 10 ПК 2.1.- ПК 2.8; ЛРв4, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв15		
1.	Тема 1. Общие сведения по товароведению											
2.	Классификация продовольственных товаров	2	2									Устный опрос
3.	Оценка качества товаров	2	2									Устный опрос
4.	Методы оценки качества товаров	2	2									Устный опрос

5.	Фальсификация товаров и меры по ее предупреждению	2	2								
6.	Органолептический метод оценки качества товаров. Измерительные методы оценки качества товаров	2	2								Письменный опрос
7.	Товароведная характеристика овощей, грибов, плодов, ягод и продуктов их переработки	2		2							Практическая работа
8.	Товароведная характеристика зернопродуктов	2		2							Практическая работа
9.	Товароведная характеристика молочных продуктов	2		2							Практическая работа
10.	Тема 2. Товароведная характеристика основных групп товаров									ОК 01–ОК 08, ОК 10;	
11.	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	2	2							ПК 2.1.-ПК 2.8; ЛРв4, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв15	Устный опрос
12.	Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	2	2								Устный опрос
13.	Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов и пищевых жиров	2	2								Устный опрос
14.	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2	2								Устный опрос
15.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества овощей, плодов и грибов	2		2							Практическая работа
16.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества зерномучных товаров	2		2							Практическая работа
17.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества мяса и мясных товаров	2		2							Практическая работа
18.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества рыбы и рыбных товаров.	2		2							Практическая работа

19.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества молочных продуктов	2		2							Практическая работа
20.	Подготовка реферата на тему «Товароведная характеристика и оценка качества продовольственного товара»							2			Самостоятельная работа
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания											
1.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества яиц, яйцепродуктов и пищевых жиров	2		2							Практическая работа
2.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2		2							Практическая работа
3.	Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения										
4.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	2	2								Устный опрос
5.	Организация складского хозяйства	2	2								Сообщение
6.	Тема 2.1 Организация хранения различных видов продовольственных товаров										
7.	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	2		2							Практическая работа
8.	Правила приема товаров.	2		2							Практическая работа

9.	Товаросопроводительная документация	2		2							Практическая работа
10.	Товарные запасы	2		2							Практическая работа
11.	Изучение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	2		2							Практическая работа
12.	Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы и контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	2		2							Практическая работа
13.	Определение наличия запасов на складе	2		2							Практическая работа
14.	Хранение продовольственных товаров	2	2								Устный опрос
15.	Потери при хранении товаров	2	2								Устный опрос
16.	Методы контроля качества продуктов при хранении	2	2								Устный опрос
17.	Изучение способов рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2		2							
18.	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2		2							Практическая работа
19.	Отпуск товаров со склада	2	2								Устный опрос
20.	Документальное оформление отпуска товаров со склада	2	2								Устный опрос
21.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве	2	2								Устный опрос

22.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	2	2								Устный опрос
23.	Учет объемов продаж	2	2								Устный опрос
24.	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	2								Устный опрос
25.	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.	2		2							Практическая работа
26.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		2							Практическая работа
27.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		2							Практическая работа
28.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		2							Практическая работа
29.	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		2							Практическая работа
30.	Самостоятельная работа: Правила проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве. Разработка мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	2					2				Самостоятельная работа
	Организация хранения и контроль запасов сырья	2					2				Консультация
	Экзамен	4		4							
	Завершение 2 семестра										
	Итого за год	96	52	34			2	2		4	Экзамен 4 часа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

3.2.1. Учебно-методическое обеспечение

а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ (дата обращения: 06.04.2021).

2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/

5. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

6. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

7. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

10. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». //

Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

12. ГОСТ Р 50691-2013 «Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2013 г № 875-ст)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

13. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания на основе британского стандарта ВР 21276:2007 (NEQ)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

14. ГОСТ Р 51705,1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». В ед.7 января 2001г. // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

15. ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2, общественное питание». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

16. СанПин 2,3,2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28 апреля 2010г.).

17. СанПин 2,3,2, 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

18. СП 2,2,2, 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Федеральный закон от 2 января 2000г.№29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 13 июля 2015г.).

б) Основная литература

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2017. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2016

4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.

3.2.2. Информационные

- ЭУМК «Поварское кондитерское дело»;
- использование возможностей сети Интернет в процессе практики (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, отчетов и т.д.);
- использование электронных учебников из электронной библиотеки ЭБС «Юрайт» справочной системы «Консультант Плюс», как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций и т.д.);
- использование системы управления обучением Moodle.

3.2.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10
2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office
3. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ».

<https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>

4. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>

5. Система управления обучением Moodle.

При необходимости рабочая программа междисциплинарного курса может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения учебного предмета.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <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 формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного и устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по лабораторным и практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
<p>Личностные результаты воспитания:</p>		
<p>ЛРв4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p>	<p>Оценочные листы, достижения студента, участие в мероприятиях техникума и региона.</p>
<p>ЛРв9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Социально-психологическое тестирование, анкетирование, участие в мероприятиях.</p>
<p>ЛРв8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Знакомство с подбором рецептов оборудования, рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента национальных кухонь мира и народностей проживающих на</p>	<p>Участие в групповом обсуждении</p>

	территории РФ	
ЛРв9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	осознанность влияния продуктов питания на здоровье человека, внедрение диетических продуктов в стандартные рецептуры горячей кулинарной продукции	Участие в групповом обсуждении
ЛРв15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	готовность к саморазвитию в области организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, желание осваивать новые рецептуры, методы приготовления и реализации.	Участие в групповом обсуждении

4.2. Технологическая карта распределения рейтинговых баллов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

учебной дисциплины **ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»**
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
второй курс за 3-4 семестры 2021/2022 у.г.

№ п/п	Раздел (тема) / Вид контроля	Вид работы	Максимальная сумма по виду работы	Максимальная сумма баллов по разделу (теме)
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров				
1.	Органолептический метод оценки качества товаров	Практическое занятие	2	32
2.	Измерительные методы оценки качества товаров	Практическое занятие	2	
3.	Общие сведения по товароведению	Тестирование	2	
4.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества овощей, плодов и грибов.	Практическое занятие	2	
5.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества зерномучных товаров.	Практическое занятие	2	
6.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества мяса и мясных товаров.	Практическое занятие	2	
7.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества рыбы и рыбных товаров.	Практическое занятие	2	
8.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества молочных продуктов.	Практическое занятие	2	
9.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества яиц, яйцепродуктов и пищевых жиров.	Практическое занятие	2	
10.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	Практическое занятие	2	
11.	Товароведная характеристика и оценка качества продовольственного товара	Подготовка проектов	5	

		презентационным сопровождением по выданным тематикам		
12.	Основные группы продовольственных товаров	Ответ на уроке	2	
Рубежный контроль по 1 разделу дисциплины		Тестирование	5	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
13.	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	Практическое занятие	2	43
14.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Тестирование	2	
15.	Компоновка и техническое оснащение складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	Подготовка исследовательских работ по выданным тематикам	5	
16.	Правила приемки товаров	Тестирование	2	
17.	Изучение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	Практическое занятие	2	
18.	Определение наличия запасов на складе	Практическое занятие	2	
19.	Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Тестирование	2	
20.	Изучение способов рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	Практическое занятие	2	
21.	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	Практическое занятие	2	
22.	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.	Практическое занятие	2	
23.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	Практическое занятие	2	
24.	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	Практическое занятие	2	
25.	Инвентаризация	Тестирование	2	
26.	Материальная ответственность	Тестирование	2	

27.	Правила проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве. Разработка мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	Подготовка исследовательских работ по выданным тематикам	5	
28.	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	Ответ на уроке	2	
Рубежный контроль по 2 разделу дисциплины		Тестирование	5	
Личностное отношение к процессу обучения		Отсутствие пропусков	5	5
Промежуточная аттестация		Экзамен	20	20
Всего баллов за семестр				100