

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

для дисциплин общеобразовательного цикла:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС среднего общего образования и учебного плана по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рассмотрено
цикловой комиссией

Протокол заседания № _____
от « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Согласовано

Зам.директора по УМР

_____/Бакалова Е.Е.

« _____ » _____ 20 _____ г.

Утверждаю

Зам.директора по УР

_____/Выручаева Н.В.

« _____ » _____ 20 _____ г.

Рассмотрено

цикловой комиссией

Протокол заседания № _____
от « _____ » _____ 202 _____ г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Рассмотрено

цикловой комиссией

Протокол заседания № _____
от « _____ » _____ 202 _____ г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Рассмотрено

цикловой комиссией

Протокол заседания № _____
От « _____ » _____ 202 _____ г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж» Аксенова А.О.

Рецензент (*внутренний*): преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж» Володина О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программам курсовой подготовки, переподготовки и повышения квалификации по направлению **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (починенных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **162 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108 часов**,

из которых **36 часов** отводится на практические и лабораторные занятия;

самостоятельной работы обучающегося **54 часов** (всего),

в том числе консультаций **8 часов**.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>28</i>
практические занятия	<i>8</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>54</i>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	<i>46</i>
консультации	<i>8</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4	
Тема 1. Продовольственные товары и продовольственное сырье как объект изучения.	1.	26		
	1.1	Классификация продовольственных товаров. Основные вещества пищевых продуктов и их свойства. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, его виды и показатели	2	2,3
	1.2	Качество продовольственных товаров. Общее понятие о качестве продовольственных товаров. Факторы, определяющие качество продовольственных товаров. Функциональные свойства продовольственных товаров как объектов транспортирования, хранения и переработки	2	2,3
	1.3	Методы определения показателей качества продовольственных товаров и продовольственного сырья. Методы оценки уровня качества пищевых продуктов. Методы исследования качества пищевых продуктов	2	2,3
	1.4	Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Классификации и ассортимент муки. Товароведная характеристика различных видов муки. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Классификации и ассортимент круп. Товароведная характеристика отдельных видов круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Дефекты круп и муки. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение круп и муки. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий и их пищевая ценность. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с существующей нормативной документацией	2	2,3
	1.5	Фруктовоовощные товары. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика различных групп свежих плодов. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика различных групп свежих овощей. Классификация и товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей. Особенности химического состава свежих грибов. Переработанные грибы, виды, ассортимент, оценка качества, условия хранения	2	2,3

1.6	Вкусовые товары. Общая характеристика вкусовых товаров .Классификация, ассортимент и товароведная характеристика чая и чайных напитков. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика кофе и кофейных напитков.Классификация, ассортимент и товароведная характеристика пряностей и приправ.Классификация, ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков.Классификация, ассортимент и товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.Классификация, ассортимент и товароведная характеристика безалкогольных напитков и минеральных вод	2	2,3
1.7	Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика сахара. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика крахмала и крахмалопродуктов . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика меда. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика шоколада и какао-порошка .Классификация, ассортимент и товароведная характеристика карамели, конфет, ириса, драже . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика мучных кондитерских изделий	2	2,3
1.8	Молочные товары. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика молока и сливок . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика кисломолочных продуктов . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика сыров . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика молочных консервов . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика сухих молочных продуктов . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика мороженого	2	2,3
1.9	Пищевые животные жиры, растительные масла и продукты их переработки. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика сливочного масла . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика животных топленых жиров . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика растительных масел . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика комбинированных жиров . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика майонезов	2	2,3
1.10	Мясные товары. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика мяса убойных животных . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика субпродуктов . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика мяса птицы. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика колбасных изделий . Классификация, ассортимент и товароведная	2	2,3

	характеристика мясных копченостей . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика мясных консервов . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика мясных полуфабрикатов		
1.11	Рыба и рыбные товары. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика рыбы живой, охлажденной и мороженой . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика соленой рыбы . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика копченой, вяленой и сушеной рыбы . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика икры . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов . Классификация, ассортимент и товароведная характеристика рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий	2	2,3
1.12	Яйца и яичные товары. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика яиц. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика продуктов переработки яиц	2	2,3
1.13	Пищевые концентраты. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика пищевых концентратов.	2	2,3
Лабораторные работы		28	
	Лабораторная работа №1. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества муки	2	2,3
	Лабораторная работа №2. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий	2	2,3
	Лабораторная работа №3 Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий	2	2,3
	Лабораторная работа №4. Оценка качества клубнеплодов	2	2,3
	Лабораторная работа №5. Оценка качества корнеплодов	2	2,3
	Лабораторная работа №6. Оценка качества капустных и луковых овощей	2	2,3
	Лабораторная работа №7. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе	2	2,3
	Лабораторная работа №8. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества сахара	2	2,3
	Лабораторная работа №9. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества меда	2	2,3
	Лабораторная работа №10. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества шоколада и печенья	2	2,3
	Лабораторная работа №11. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и	2	2,3

оценка качества молока		
Лабораторная работа №12. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества кефира Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества творога	2	2,3
Лабораторная работа №13. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества мяса убойных животных	2	2,3
Лабораторная работа №14. Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества яиц и яйцепродуктов	2	2,3
Контрольная работа № 1. «Ассортимент и качество продовольственных продуктов» «Сенсорный анализ пищевых продуктов»	2	
Самостоятельная работа обучающихся	23	
Самостоятельная работа № 1 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 2 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 3 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 4 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 5 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 6 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 7 Подготовка реферата/презентации на тему: «Классификация кофе»	2	
Самостоятельная работа № 8 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 9 Подготовка реферата/презентации на тему: «Классификация сахара и кондитерский изделий»	1	
Самостоятельная работа № 10 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 11 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 12 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 12 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 14 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 15 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 16 Подготовка реферата/презентации на тему: «Классификация мясной продукции»	2	
Самостоятельная работа № 17 Оформление лабораторной работы	1	
Самостоятельная работа № 18 Подготовка реферата/презентации на тему: «Рыбная продукция»	2	
Самостоятельная работа № 19 Подготовка реферата/презентации на тему: «Пищевая и	2	

	биологическая ценность сырья по выбору»		
	Консультации	5	
	Зерно и продукты его переработки, плодовоовощные товары.	1	
	Вкусовые товары, кондитерские товары.	1	
	Пищевые жиры, молочные продукты.	1	
	Мясные товары, рыбные товары, яйца и продукты их переработки.	2	
Тема	2. Содержание учебного материала	14	
Безопасность продовольственного сырья. Сенсорный анализ пищевых продуктов.	2.1 Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов. Классификация видов опасностей по степени риска. Потребительная стоимость продовольственных товаров. Физические свойства пищевых продуктов. Хранение продовольственных товаров.	2	2,3
	2.2 Контроль над качеством и безопасностью сырья, пищевых продуктов: проблемы и перспективы развития. Экспертиза продовольственных товаров. Требования к реализации пищевых продуктов.	2	2,3
	2.3 Пищевые и биологически активные добавки, их классификация и функциональные свойства. Пищевые волокна, их роль в питании человека, методы выделения и оценки содержания пищевых волокон Пищевые добавки — природные, идентичные природным или искусственные вещества, сами по себе не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи. Они преднамеренно добавляются в пищевые системы по технологическим соображениям на различных этапах производства, хранения, транспортировки готовых продуктов с целью улучшения или облегчения производственного процесса или отдельных его операций, увеличения стойкости продукта к различным видам порчи, сохранения структуры и внешнего вида продукта или намеренного изменения органолептических свойств.	2	2,3
	2.4 Психофизиологические основы сенсорного анализа. Вкусовые ощущения и их значение для оценки качества пищевых продуктов. Обонятельные ощущения и их значение для оценки качества пищевых продуктов. Зрительные (визуальные) ощущения и их значение для оценки качества пищевых продуктов. Осязательные и другие сенсорные ощущения и их значение для оценки качества пищевых продуктов.	2	2,3
	2.5 Компоненты и сенсорные свойства продуктов. Вещества, обуславливающие окраску продуктов. Ароматобразующие и вкусовые вещества. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.	2	2,3
	2.6 Факторы, влияющие на изменение свойств продовольственных товаров при транспортировке и хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения. Загрязнения минерального происхождения. Загрязнения органического	2	2,3

		происхождения. Загрязнения микробиологического происхождения. Условия хранения, Режим хранения. Исходное качество товаров; упаковка; маркировка; условия транспортирования; условия хранения; условия реализации и эксплуатации		
	2.7	Методы органолептического анализа. Классификация методов органолептического анализа. Условия применения методов органолептического анализа. Методы потребительской оценки и их характеристика. Аналитические методы органолептического анализа и их характеристика.	2	2,3
	Практические занятия		2	
	Практическое занятие № 1. Пищевые добавки		2	2,3
	Самостоятельная работа		7	
	Самостоятельная работа обучающегося № 20 Подготовка реферата/презентации на тему: «Ароматизаторы, загустители и красители: назначение и виды»		2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 21 Подготовка реферата/презентации на тему: «Пищевые биологически активные добавки»		2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 22 Подготовка реферата/презентации на тему: «Исходное качество товаров; упаковка; маркировка; условия транспортирования; условия хранения; условия реализации и эксплуатации»		2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 23 Оформление практического занятия		1	
Тема	3.	Содержание учебного материала	8	
Идентификация и фальсификация продовольственных товаров и сырья	3.1	Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Понятие идентификации. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров и их краткая характеристика	2	2,3
	3.2	Виды, способы и методы идентификации продовольственного сырья. Средства идентификации. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара и в зависимости от места фальсификации. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые.	2	2,3
	3.3	Средства и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Понятие фальсификации. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства	2	2,3
	3.4	Виды, способы и методы фальсификации продовольственного сырья. Взаимосвязь	2	2,3

		идентификации и фальсификации. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара и в зависимости от места фальсификации. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров.		
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие № 2. Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда, мяса и мясных продуктов.	2	2,3
		Самостоятельная работа	6	
		Самостоятельная работа обучающегося № 24 Подготовка реферата/презентации на тему: «Идентификация продовольственного сырья»	2	
		Самостоятельная работа обучающегося № 25 Подготовка реферата/презентации на тему: «Качественная и количественная фальсификация»	2	
		Самостоятельная работа обучающегося № 26 Оформление практического занятия	2	
		Консультации	1	
		Контроль запасов и наличия продуктов	1	
Тема	4.	Содержание учебного материала	16	
Организация работы снабжения и складского хозяйства	4.1	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	2,3
	4.2	Характеристика технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары и упаковочного материала. Классификация и ассортимент технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары и упаковочного материала. Характеристика материалов из которых состоит оборудование, инвентарь, посуда и тара. Полимерные материалы, контактирующие с продуктами питания.	2	2,3
	4.3	Организация складского хозяйства, оборудование складских помещений. Состав складских помещений, определение площади, оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов; объёмно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	2,3
	4.4	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров. Виды сопроводительной документации на различные группы	2	2,3

	продуктов.		
4.5	Тарное хозяйство: понятие, назначение. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация тарооборота: приёмка, вскрытие, хранение и возврат. Использование функциональных ёмкостей, контейнеров. Мероприятия по сокращению расходов по таре: организационно-технические и экономические	2	2,3
4.6	Условия хранения продовольственных товаров. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Методы хранения. Назначение методов хранения. Сроки годности и хранения, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Сроки годности и хранения, влияние на качество. Методы контроля качества продуктов при хранении. Понятие, назначение, виды транспортных средств, условия и сроки перевозок. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	2,3
4.7	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях. Требования к обработке сырья, кулинарной продукции, производству продукции транспортировки, хранению. Требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Требования к обработке сырья и производству продукции. требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Обязанности и ответственность за соблюдение санитарных правил.	2	2,3
4.8	Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Загрузочные; Охлаждаемые камеры различного назначения (для хранения овощных полуфабрикатов; молочных продуктов, жиров и гастрономии; фруктов, ягод, напитков и овощей; мяса, рыбы, пищевых отходов); Неохлаждаемые кладовые (для сухих продуктов, овощей, солений и квашений; винно-водочных изделий); Кладовая и моечная тары; Кладовая инвентаря; Помещение кладовщика; Экспедиция. Приемку сырья полуфабрикатов и товаров по качеству и количеству; Организацию их складирования в соответствии с санитарными режимами хранения; Отпуск товаров.	2	2,3
Практические занятия		4	
Практическое занятие № 3. Организация складского хозяйства.		2	2,3
Практическое занятие № 4. Составление и заполнение нормативной документации.		2	
Самостоятельная работа		10	
Самостоятельная работа обучающегося № 27		2	

	Подготовка реферата/презентации на тему: «Виды и назначения складских помещений»		
	Самостоятельная работа обучающегося № 28 Подготовка реферата/презентации на тему: «Температурные режимы хранения»	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 29 Подготовка реферата/презентации на тему: «Температурные режимы хранения»	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 30 Оформление практического занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 31 Оформление практического занятия	2	
Тема 5. Организация работы складских помещений	Содержание учебного материала	6	
	5.1 Товарные запасы: понятие, значение. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договора поставки, их разделы. Критерии выбора поставщиков..	2	2,3
	5.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Контроль расхода продуктов на производстве. Материальная ответственность работников. Понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли: товарные потери при транспортировке, товарные потери при хранении и реализации. Естественная убыль пищевых продуктов . Учет потерь товаров вследствие боя, лома, порчи. Учет тары. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Общие правила проведения инвентаризации, порядок проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов, определение результатов инвентаризации. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Учет поступления сырья на производство. Документальное оформление отпуска.	2	2,3
	Контрольная работа № 2. «Безопасность продовольственного сырья», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров и сырья», «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства», «Организация работы складских помещений».	2	2,3
	Консультации	2	
	Классификация предприятий общественного питания	2	

Всего		162	
--------------	--	------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета 2113^а «Охрана труда»; лаборатории 2113 учебно-кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета 2113^а «Охрана труда»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект плакатов по организации складского хозяйства;
- модели и макеты продовольственных товаров;
- нормативно-технологическая документацию.

Технические средства обучения:

- учебники;
- раздаточные материалы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- пробирки;
- мерные стаканы;
- химические реагенты (йод, сода, перекись водорода, уксусная кислота, спирт).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. и др. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центра «Академия», 2005
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. М.: Издательский центра «Академия», 2013 г.
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения: 05.11.2019). — Текст : электронный.
4. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : / Другов Ю.С., Родин А.А. 2-е издание — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 443 с. — ISBN 978-5-9963-2637-2. — URL: <https://book.ru/book/923991> (дата обращения: 05.11.2019). — Текст : электронный.
5. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: <https://book.ru/book/932606> (дата обращения: 05.11.2019). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Григорьева Р.З. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2015 г.
2. Т. Г. Родина, Сенсорный анализ продовольственных товаров. изд. АСАДЕМА, М.2015г.
3. Закон «О защите прав потребителей
4. Закон РФ «О техническом регулировании»
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Интернет-ресурсы:

1. <https://infourok.ru/lekcii-po-teoreticheskim-osnovam-tovarovedeniya-1099248.html>
2. https://studopedia.ru/8_177075_otsenka-kachestva-tovara.html
3. https://studref.com/350051/tovarovedenie/kachestvo_tovarov_otsenka_kontrol_kachestva_tovarov
4. https://znaytovar.ru/s/Identifikaciya_i_falsifikaciya2.html
5. https://znaytovar.ru/s/Identifikaciya_i_falsifikaciya2.html
6. <http://docs.cntd.ru/document/1200157510>
7. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/bb5a21908eb87f4b6c7f8cf1de1cb9e2dd1cbe1b/
8. <https://www.cleverence.ru/articles/auto-busines/inventarizaciya-cto-eto-takoe-i-dlya-chego-provoditsya-proverka-opredelenie-i-vse-tonkosti-processa/>
9. <https://zen.yandex.ru/media/kuhny2516/poleznye-i-vrednye-piscevye-dobavki-i-ih-vliianie-na-organizm--tablica-e-5a81dc1e4bf16169cf0753d2>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения: определять наличие запасов и расход продуктов;	- оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- письменная проверка - экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование - оценка результатов выполнения практических работ;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- оценка результатов выполнения практических работ; Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
Усвоенные знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- лабораторные работы; - устная проверка;
общие требования к качеству сырья и продуктов;	- тестовый контроль; - устная проверка;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- тестовый контроль;
методы контроля качества продуктов при хранении;	- тестовый контроль; - Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- тестовый контроль;
виды снабжения;	- устная проверка;
виды складских помещений и требования к ним;	- тестовый контроль; - Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового	- тестовый контроль;

оборудования;	
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- тестовый контроль;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- тестовый контроль; - устная проверка; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- тестовый контроль; - устная проверка;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	-устная проверка; -тестирование;
правила оценки состояния запасов на производстве;	-тестирование -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	-письменная проверка, - тестовый контроль -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.