

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.03.2025 10:42:54
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОП.02 Организация хранения и контроль
запасов и сырья**

код, специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

образовательная база
подготовки:

**основное общее образование, среднее общее
образование**

форма обучения

очная

Краснодар 2024

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

Протокол № 4
от 12 января 2024 г.


Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Начальник отдела СПО

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Подпись Инициалы Фамилия
Н.С. Грушина



Подпись Инициалы Фамилия
С.А. Марковская

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности Краснодарского кооперативного института (филиал РУК)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины:

До изучения учебной дисциплины обучающийся обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплины Математика при реализации программы основного общего, среднего общего образования и компетенциями, сформированными при изучении указанной дисциплины.

1.4. Цели и задачи учебной 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 програм-много 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.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся

следующих компетенций:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | |
|---------|---|
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |

| | |
|---------|---|
| | мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |

**1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
очная форма обучения**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **108 часов**,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108 часов**, из них:
лекций **62 часа**;
практических занятий **44 часа**;

2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы | 108 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 62 |
| практические занятия | 44 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

| Коды ОК и ПК | Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 1-7, 9, 10 | Введение | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| | | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | | |
| Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров. | | | | |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-ОК 7 ОК 9 -ОК 10 | Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров | Содержание учебного материала: | 6 | |
| | | Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | 2 | 2 |
| | | Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | 2 | 2 |
| | | Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. | 2 | 2 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-ОК 7 ОК 9 -ОК 10 | Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала: | 4 | |
| | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 2 | 2 |
| | | Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Кулинарное назначение | 2 | 2 |
| | | Практические занятия. | 4 | |
| | | Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 2 | 3 |
| | | Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 2 | 3 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала: | 4 | |
| | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | 2 |
| | | Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | 2 |

| | | | | |
|---|--|---|----------|---|
| | | Практические занятия. | 4 | |
| | | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, | 2 | 3 |
| | | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки., макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | 3 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты молока и молочных продуктов. | | |
| | | Практические занятия | 4 | |
| | | Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. | 2 | 3 |
| | | Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. | 2 | 3 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 1.5. Товароведная характеристика карыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала: | 4 | |
| | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, | 2 | 2 |
| | | Условия и сроки хранения процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты, Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия. | 4 | |
| | | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов. | 2 | 3 |
| | | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов. | 2 | 3 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов | Содержание учебного материала: | 4 | |
| | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. | 2 | 2 |
| | | Условия и сроки хранения процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия | 4 | |
| | | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов. | 2 | 3 |
| | | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов. | 2 | 3 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала : | 4 | |
| | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. | 2 | 2 |
| | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия. | 4 | |
| | | Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров. | 2 | 3 |
| | | Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров | 2 | 3 |

| | | | | |
|---|---|---|----------|---|
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала: | 4 | |
| | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. | 2 | 2 |
| | | Условия и сроки хранения процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. | 2 | |
| | | Практические занятия. | 4 | 3 |
| | | Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров. | 2 | |
| | | Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров. | 2 | |
| Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | | | | |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 2.1 Организация продовольственного материально-технического снабжения | Содержание учебного материала: | 6 | |
| | | 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. | 2 | 2 |
| | | 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.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. | 2 | 2 |
| | | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия. | 4 | |
| | | Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | 2 | 3 |
| | | Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений. | 2 | 3 |

| | | | | |
|---|---|--|----------|---|
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | Содержание учебного материала: | 6 | |
| | | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. | 2 | 2 |
| | | 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. | 2 | 2 |
| | | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия. | | |
| | | Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе. | 2 | 3 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | Содержание учебного материала: | 6 | |
| | | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | 2 | 2 |
| | | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. | 2 | 2 |
| | | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия. | | |
| | | Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции. | 2 | 3 |
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы | Содержание учебного материала: | 4 | |
| | | Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | 2 | 2 |
| | | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. | 2 | 2 |
| | | Практические занятия. | | |
| | | Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. | 2 | 3 |

| | | | | |
|---|--|---|------------|---|
| 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 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 10 | Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания | Содержание учебного материала: | 6 | |
| | | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. | 2 | 2 |
| | | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. | 2 | 2 |
| | | 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 | 2 |
| | | Практические занятия. | 6 | |
| | | Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. | 2 | 3 |
| | | Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. | 2 | 3 |
| | | Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. | 2 | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 2 | |
| Всего: | | | 108 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Мультимедийный экран;

Сканер;

Принтер;

20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду филиала.

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Программное обеспечение:

Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+;

Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ;

Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome;

Программное обеспечение AutoCAD 2012 на DVD дисках.

3.2 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

| Тема | Количество часов | Интерактивная форма проведения занятия |
|---|------------------|--|
| Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 2 часа | Просмотр и обсуждение видеофильма |

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.1.1. Печатные издания

Основные

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для

студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с.

2. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 231 с.

3.1.2. Электронные издания

Основные

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

2. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 231 с.

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. Издательство Пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/journalswww>

5. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров - <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitejskix-tovarov.html>

6. Комплексное оснащение ресторана - <https://restoracia.ru/>

7. Справочная система <https://www.gosfinansy.ru/https://www.tehdoc.ru/files.675.html>

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>

2. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Структурное подразделение СПО, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **дифференцированного зачета**

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине определяются самостоятельно структурным подразделением СПО и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Умения: | |
| определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования |
| проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования |
| оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного програм-много обеспечения | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования |
| Знания: | |
| ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов | Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы |
| условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; | Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы |
| способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; | Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы |
| периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; | Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы |
| программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; | Экспертная оценка при проведении зачета с оценкой/ |

| | |
|---|--|
| методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; | Экспертная оценка при проведении зачета с оценкой/ |
| процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; | Экспертная оценка при проведении зачета с оценкой/ |
| правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы | Экспертная оценка при проведении зачета с оценкой/ |

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

