

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Южный аграрный  
техникум»

О.В.Ванева

Приказ № 28 от 08.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

*название учебной дисциплины*

2017 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины «Организация хранения сырья и контроль запасов сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10 "Технология продукции общественного питания".  
код наименование специальности

Организация-разработчик:

КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчики:

Буйницкая Вера Петровна, преподаватель.  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## О.П.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.03 «Организация хранения сырья и контроль запасов сырья» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу в пределах освоения ОПОП СПО на базе среднего общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной 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

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>135</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
Лабораторные занятия	4
Практические занятия	25
контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>45</b>
<b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	<b>2</b>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>70</b>	
<b>Тема 1.1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1.	<b>Предмет и задачи дисциплины.</b> Основные понятия качества сырья, качество как фактор коммерческого успеха предприятия в рыночной экономике. Основные задачи товароведения.	
<b>Тема 1.2. Товароведения продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1.	<b>Оценка качества продовольственных товаров.</b> Основные понятия качества пищевых продуктов, органолептический метод оценки (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция), измерительный метод, средняя проба.	1
	2.	<b>Оценка качества продовольственных товаров.</b> Основные понятия показатели качества, сохраняемость; энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность продукта, усвояемость продуктов, доброкачественность, безопасность, кулинарно-технологические свойства.	1
	3.	<b>Потребительские свойства продовольственных товаров.</b> Основные потребительские характеристики продукта. Подразделение продуктов по химическому составу и функциональному назначению. Правило определения ассортимента товаров.	1
	4.	<b>Потребительские свойства продовольственных товаров.</b> Определение потребительских свойств продуктов питания по пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продукта. Характеристика безопасности продовольственных товаров. Основное понятие сертификации товаров.	1
	5.	<b>Дефекты и брак продовольственных товаров.</b> Основное понятия дефекта. Дефектный товар – по возможности выявления, по степени значимости, по возможности устранения, по месту возникновения. Понятия брак продовольственных товаров. Виды брака.	1
	6.	<b>Основы стандартизации и сертификации товара.</b> Основные понятия	1

		стандартизации. Категории и разделы стандарта продовольственных товаров. Определение сертификации и сертификата. Цель сертификации, маркировка знаком соответствия, срок действия сертификата.		
		<b>Практические работы:</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	1.	Составление схем: «Классификация факторов качества пищевых продуктов», «Структура потребительских свойств продовольственных товаров».	1	
	2.	Заполнение таблицы: «Характеристика продовольственных товаров».	1	
	3.	Составление схем: «Классификация дефектов по степени выявления», «Причины возникновения брака».	1	
		<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
	1.	Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведения продовольственных товаров».	1	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Проработка опорного конспекта по теме: «Товароведения продовольственных товаров» 2. Реферативная работа «Товароведение - движущая сила современного рынка товаров». 3. Подготовка сообщения: «Причины возникновения брака продовольственных товаров». 4. Подготовка презентации: «Дефективные продукты».	<b>8</b>	
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика продовольственных товаров.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>23</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Классификация продовольственных товаров.</b> Основные признаки классификации, торговая классификация продовольственных товаров. Основные виды классификации товаров (бакалейная и гастрономическая).	1	
	2.	<b>Зерномучные товары и хлебобулочные изделия.</b> Виды, ассортимент, разновидность и товароведная характеристика круп. Типы, товарные сорта и товароведная характеристика муки.	1	
	3.	<b>Зерномучные товары и хлебобулочные изделия.</b> Виды, ассортимент, подразделения хлебобулочных изделий по сорту муки, по рецептуре, по способу выпечки, по форме, по способу отпуска. Ассортимент и характеристика булочных, сдобных, бараночных изделий, сухарей, хлебцов. Ассортимент, типы и характеристика макаронных изделий.	1	

4.	<b>Овощные товары и грибы.</b> Основные группы овощей. Ассортимент, пищевое значение и характеристика клубнеплодов. Основные сорта картофеля по назначению и по срокам созревания. Ассортимент, пищевое значение характеристика, товарные сорта корнеплодов.	1
5.	<b>Овощные товары и грибы.</b> Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта капустных овощей и луковых овощей.	1
6.	<b>Овощные товары и грибы.</b> Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей.	1
7.	<b>Овощные товары и грибы.</b> Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта тыквенных и томатных овощей.	1
8.	<b>Овощные товары и грибы.</b> Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта бобовых и зерновых овощей.	1
9.	<b>Свежие плоды.</b> Химический состав и пищевая ценность и классификация свежих плодов. Товароведная характеристика, пищевое значение, ассортимент, товарные сорта семечковых и косточковых плодов.	1
10.	<b>Свежие плоды.</b> Товароведная характеристика, пищевое значение, ассортимент, товарные сорта субтропических, тропических и экзотических плодов.	1
11.	<b>Свежие плоды.</b> Товароведная характеристика, пищевое значение, ассортимент, товарные сорта ягод и орехоплодных.	1
12.	<b>Свежие грибы.</b> Пищевая ценность грибов, категории, ассортимент, товароведная характеристика.	1
13.	<b>Вкусовые товары.</b> Состав вкусовых товаров, основные группы, ассортимент, классификация и товароведная характеристика чая, кофе, приправ, пряностей, алкогольных напитков.	1
14.	<b>Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.</b> Товароведная характеристика, классификация, питательная ценность, ассортимент крахмала, сахара и меда. Характеристики сахарных и мучных кондитерских изделий.	1
15.	<b>Молочные и масложировые товары.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, товароведная характеристика молочных товаров. Основные группы масложировых товаров.	1

	16.	<b>Мясо и мясные товары.</b> Классификация, характеристика мяса и мясных товаров. Товароведная характеристика мяса убойных животных и субпродуктов по термическому состоянию, по упитанности, по пищевой ценности. Виды полуфабрикатов из мяса.	1
	17.	<b>Мясо и мясные товары.</b> Товароведная характеристика мясо домашней птицы. Подразделение птицы в зависимости от возраста, по способу обработки, по упитанности. Виды полуфабрикатов из домашней птицы.	1
	18.	<b>Мясо и мясные товары.</b> Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, пищевая ценность колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов. Разделение их по способу обработки, по виду мяса, по составу сырья.	1
	19.	<b>Яйца и яичные товары.</b> Классификация, товароведная характеристика, сроки хранения яиц и яичных товаров.	1
	20.	<b>Рыба и рыбные товары.</b> Классификация рыбной продукции, товарная характеристика рыбы живой, охлажденной и мороженой. Разделения рыбы по строению скелета, по упитанности, по термическому состоянию. Ассортимент, товароведная характеристика рыбных полуфабрикатов.	1
	21.	<b>Рыба и рыбные товары.</b> Ассортимент, классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика рыбы соленой, пряной, маринованной, рыбы вяленой и сушеной. Способы посола, определение вяленой и сушеной рыбы.	1
	22.	<b>Рыба и рыбные товары.</b> Ассортимент, классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика рыбы копченой, балыковых изделий и рыбных консервов.	1
	23.	<b>Нерыбные морепродукты и икра.</b> Питательная ценность морепродуктов, ассортимент, использование в кулинарии. Икорные товары - выработка, ассортимент, питательная ценность.	1
	<b>Практические занятия.</b>		<b>4</b>
	1.	Заполнение таблиц: «Основная классификация продовольственных товаров», «Товароведная характеристика приправ».	1
	2.	Составление схемы: «Классификация овощей и плодов».	1
	3.	Составление схемы: «Классификация семенных, цветочных, плодовых, листовых, коровых, корневых пряностей».	1

4.	Составление схемы: «Классификация мяса и мясных продуктов».	1	3
<b>Контрольная работа.</b>		2	
1. Контрольное тестирование.		2	
<b>Лабораторные работы.</b>		6	
1.	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и плодов. оценка качества по стандарту.	1	
2.	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	1	
3.	Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	1	
4.	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		16	
1. Составление опорного конспекта по теме: «Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов» 2. Подготовить доклад по теме «Показатели качества зерна» 3. Подготовка сообщения по теме: «Экзотические овощи и плоды». 4. Составление схем по ассортиментным признакам: мясных товаров. 5. Составление опорного конспекта по теме: «Рыба и рыбные продукты». 6. Заполнение таблицы: «Основные семейства рыб» 7. Работа со справочниками, нормативными документами 8. Подготовка сообщения по теме: «Новые виды молочных продуктов». 9. Составление схем по ассортиментным признакам: способы получения растительных масел, способы очистки растительных масел. 10. Реферативная работа на тему «Сахаристые кондитерские товары» 11. Подготовка сообщения по теме: «Влияние пищевых добавок на организм человека». 12. Подготовка сообщения по теме: «Способы фальсификации шоколада». 13. Составление таблицы по теме: «Вкусовые товары» с целью систематизации учебного материала. 14. Аналитическая обработка текста с целью составления краткого конспекта по характеристике продовольственных товаров.			

<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.</b>	<b>39</b>	
<b>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. <b>Виды снабжения.</b> Понятия, значение и виды снабжения. Требования к продовольственному снабжению. Источники снабжения, (основные и дополнительные). Посредники в закупке продуктов, главная функция посредников. Организация договорных отношений с поставщиками. Основное понятие договора, его разделы, правила заключения.	1	
	2. <b>Организация приемки.</b> Этапы и правила приемки товаров – по количеству и по качеству. Понятие о товародвижении. Основные формы товародвижения. Виды доставки товаров.	1	
	<b>Практические работы</b>	<b>3</b>	
	1. Составление схем: «Виды снабжения», «Критерии выбора поставщика».	1	
	2. Заполнение таблицы: «Основные принципы товародвижения».	1	
	3. Заполнение форм: «Договор на поставку продукции», «Товарно-транспортная накладная», «Счет-фактура».	3	
	<b>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
1. <b>Складское хозяйство.</b> Понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Основные задачи складского хозяйства. Значение, классификация, место расположения, функции складских помещений. Требования к размещению, требования к внутренней планировке складских помещений.	1		
2. <b>Складское хозяйство.</b> Основные инструменты, инвентарь и техническое оборудование складского хозяйства. Периодичность технического обслуживания оборудования складского хозяйства. Годовой план обслуживания оборудования. Профилактический ремонт оборудования.	1		
3. <b>Тарное хозяйство.</b> Понятие и назначение тарного хозяйства. Основное понятие тары и упаковки товаров. Классификация, основные виды тары. Характеристика картонной, бумажной, деревянной, текстильной, металлической, стеклянной, полимерной, комбинированной и многооборотной тары. Основные требования в соответствии с ГОСТами к таре.	1		
4. <b>Тарное хозяйство.</b> Этапы организации тарного хозяйства, основные совершенствования тарного хозяйства. Правило приемки тары.	1		

		Организационно-технические мероприятия по сокращению расходов по таре и экономические мероприятия. Эффективность использования тары, хранение, возврат тары.		
		<b>Практические работы.</b>	<b>3</b>	
	1.	Заполнение таблицы: «Требования к складским помещениям».	1	
	2.	Составление схемы: «Комплекс складских операций», «Классификация тары».	1	
	3.	Изучение нормативно-технической документации, регламентирующую снабжения. Составление документа на поставку продукта.	1	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
		1. Составление опорного конспекта по темам: «Виды продовольственного снабжения», «Организация складского и тарного хозяйства» 2. Подготовить сообщение на тему: «Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания». 3. Подготовить сообщение: «Источники и виды снабжения». 4. Производить расчеты площади складских помещений с учетом товарных запасов. 5. Подготовить презентацию на тему: «Эффективность использование тары».		
<b>Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
	1.	<i>Хранение различных видов товаров.</i> Основное понятие хранения. Цель хранения, условия хранения. Основные показатели хранения товаров: температура, влажность, освещение, состав воздуха, вентиляция, их благоприятное и неблагоприятное влияние на товары.	1	
	2.	<i>Хранение различных видов товаров.</i> Определение товарного соседства, правила хранения при товарном соседстве. Значение упаковки товаров, порядок укладки и размещения товаров при хранении. Очередность поступления товаров на склад.	1	
	3.	<i>Хранение различных видов товаров.</i> Режим хранения, устойчивость продуктов при хранении. Реализация нескоропортящихся продуктов с истекшим сроком хранения. Возможные риски при хранении продуктов: нормируемые потери, ненормируемые потери.	1	
	4.	<i>Способы обеспечения сохранности товаров.</i> Определения, назначение, основные группы метода хранения. Методы хранения, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.	1	

	Методы регулирования температурного режима хранения (охлаждение, замораживание, воздушное охлаждение). Методы регулирования влажностного режима хранения (увлажнение, осушение). Методы регулирования воздухообмена, газовой среды.		
5.	<b>Способы обеспечения сохранности товаров.</b> Методы хранения, основанные на разных способах размещения продовольственных товаров. Методы бестарного размещения, насыпной способ, подвесное, стеллажное, напольное размещение товаров.	1	
6.	<b>Способы обеспечения сохранности товаров.</b> Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка, дезинфекция, дезинсекция, дератизация, защитная обработка, специальная обработка.	1	
7.	<b>Способы обеспечения сохранности товаров.</b> Характеристика методов консервирования. Основные группы консервирования (принцип биоза, принцип анабиоза, ценоанабиоз, абиоз). Правила отпуска продукции со склада. Составления требования в кладовую на основании плана-меню. Правила составления плана-меню. Общие понятия сборник рецептур, технологическая карта, накладные. Правила отпуска продукции со склада кладовщиком.	1	
<b>Практические занятия.</b>		<b>4</b>	
1.	Изучение санитарных норм в соответствии с СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».	1	
2.	Заполнение таблиц: «Характеристика хранения основных видов продуктов», «Требования к влажности воздуха при хранении продуктов».	1	
3.	Составление таблицы: «Сроки хранения продуктов», «Хранение продуктов по методу биоза, анабиоза, ценоанабиоза, абиоза».	1	
4.	Заполнение форм: «Требования в кладовую», «План-меню», «Требование-накладная».	1	
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства».	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		<b>7</b>	
	1. Составление опорного конспекта по теме: «Условия хранения продовольственных продуктов».		

	2. Реферативная работа на тему: «Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов».		
	3. Подготовка презентации по темам: «Правила хранения различных видов товаров. Значение упаковки при хранении».		
	4. Составить требования в кладовую на основании плана-меню.		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Контроль запасов и наличие продуктов.</b>	<b>24</b>	
<b>Тема 3.1. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1. <i>Товарные запасы.</i> Понятие, значение. Особенности запасов предприятий питания (текущие и сезонные запасы). Основное понятие среднего запаса, правила расчета запасов за квартал, расчетов запаса в днях оборота.	1	
	2. <i>Товарные запасы.</i> Основное понятие страхового запаса. Правила учета нормированного страхового запаса продовольственных товаров по каждой группе. Планирование поступления сырья и товаров на предприятиях общественного питания. Порядок определения потребностей в продуктах в общественном питании.	1	
	3. <i>Методы контроля запасов на производстве.</i> Правило методической приемки и способы контроля запасов (инвентаризация, экономический анализ, контрольный запуск сырья на производство, экспертиза, контрольный замер, анализ ежедневных остатков).	1	
	4. <i>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.</i> Основное понятие инвентаризация. Документы, необходимые для проведения инвентаризации, этапы, основные цели инвентаризации. Правила инвентаризации имущества и финансовых обязательств в организациях.	1	
	5. <i>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.</i> Основные виды инвентаризации их характеристика: по объему; по методу проведения; по назначению; по частоте; в зависимости от полноты охвата имущества. Определение результатов инвентаризации товаров и тары.	1	
	6. <i>Материальная ответственность работников предприятий общественного питания.</i> Ответственность работников в области контроля наличия товаров. Общие основания и условия материальной ответственности работников. Виды материальной ответственности. Письменные договоры о полной материальной ответственности.	1	
	<b>Практические занятия.</b>	<b>3</b>	
	1. Расчет среднего запаса за квартал, полугодие, год с помощью формулы.	1	

		Расчет запаса в днях оборота товаров с помощью формул.	
	2.	Составление схем: «Мероприятия по планированию закупки сырья», «Сроки проведения внеплановой инвентаризации».	1
	3.	Заполнение форм: «Инвентаризационная опись», «Акт о списании товаров», «Договор о полной индивидуальной материальной ответственности».	1
<b>Тема 3.2. Контроль расхода продуктов на производстве.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>
	1.	<i>Сопроводительная документация на продукты.</i> Виды сопроводительной документации. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Общие понятия «накладной»: правила заполнения, применения.	1
	2.	<i>Документальный учет расхода сырья на производстве.</i> Особенности учета производства в общественном питании. Материально ответственные лица. Учет расходования сырья на производстве.	1
	3.	<i>Документальный учет расхода сырья на производстве.</i> Правило составления калькуляционной карточки с помощью сборника рецептур. Основные правила работы со сборником рецептур по трем колонкам (вариантам). Учет остатков продуктов, полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий на кухне.	1
	4.	<i>Учет движения готовых блюд и тары на производстве.</i> Основные правила составления актов о реализации и отпуска изделий кухни. Контроль движения продуктов, сохранность сырья и готовых изделий. расчет расхода специй на производстве.	1
	5.	<i>Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты.</i> Правило оформления отпуска готовых изделий кухни в буфеты, филиалы и мелкорозничную сеть. Правило оформления и заполнения дневного заборного листа.	1
	<b>Практические занятия.</b>		<b>3</b>
	1.	Заполнение формы «Накладная на отпуск товара», «Требования в кладовую».	1
	2.	Заполнение формы «Акт о снятии остатков продуктов, готовых полуфабрикатов и блюд кухни», «Ведомость отчета движения продуктов и тары на кухне».	1
	3.	Заполнение формы «Дневной заборный лист», «Контрольный расчет	1

	расхода специй и соли».		
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: «Контроль запасов и наличие продуктов».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>6</b>	
	1. Составление опорного конспекта по разделу: «Контроль запасов и наличие продуктов». 2. Подготовка доклада: «Инвентаризация запасов и продуктов на складе». 3. Реферативная работа на тему: «Товарное соседство товаров». 4. Составление схемы: «Органы государственного контроля». 5. Реферативная работа на тему: «Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов». 6. Подготовка презентации «Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве»		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Итого:</b>	<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>135</b>	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>	
	в том числе:		
	практические занятия	23	
	лабораторные занятия	7	
	контрольные работы	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>45</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин.

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект учебно-методической документации.

##### Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с. ([http://www.academia-moscow.ru/inet\\_order/](http://www.academia-moscow.ru/inet_order/))

##### Дополнительная литература:

1. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»). – М.: Книга сервис, 2011. – 128с. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ Утв. 01.02.2000ФЗ-29
2. ГОСТ 50647-94. Общественного питания. Термины и определения
3. ГОСТ Р 20763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. СанПи Н 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПи Н 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обработоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. СанПи Н 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

##### Интернет ресурсы:

- <http://www.kulina.ru>.
- <http://povary.ru>.
- <http://vkus.by>.
- <http://www.Horega.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

При реализации программы учебной дисциплины проводится текущий контроль и итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>должен уметь:</b></p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul>	<p>Устный опрос, экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; письменный опрос; тестирование; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</p>