

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

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

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

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

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
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		70	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	1	2
	1. Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия качества сырья, качество как фактор коммерческого успеха предприятия в рыночной экономике. Основные задачи товароведения.	1	
Тема 1.2. Товароведения продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	6	
	1. Оценка качества продовольственных товаров. Основные понятия качества пищевых продуктов, органолептический метод оценки (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция), измерительный метод, средняя проба.	1	
	2. Оценка качества продовольственных товаров. Основные понятия показатели качества, сохраняемость; энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность продукта, усвояемость продуктов, доброкачественность, безопасность, кулинарно-технологические свойства.	1	
	3. Потребительские свойства продовольственных товаров. Основные потребительские характеристики продукта. Подразделение продуктов по химическому составу и функциональному назначению. Правило определения ассортимента товаров.	1	
	4. Потребительские свойства продовольственных товаров. Определение потребительских свойств продуктов питания по пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности продукта. Характеристика безопасности продовольственных товаров. Основное понятие сертификации товаров.	1	
	5. Дефекты и брак продовольственных товаров. 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. Основы стандартизации и сертификации товара. Основные понятия	1	

		стандартизации. Категории и разделы стандарта продовольственных товаров. Определение сертификации и сертификата. Цель сертификации, маркировка знаком соответствия, срок действия сертификата.		
		Практические работы:	3	3
	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	
		Контрольная работа	1	
	1.	Контрольные вопросы и задания по теме: «Товароведения продовольственных товаров».	1	
		Самостоятельная работа обучающихся.	8	
		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».		
Тема 1.3. Товароведная характеристика продовольственных товаров.		Содержание учебного материала	23	2
	1.	Классификация продовольственных товаров. Основные признаки классификации, торговая классификация продовольственных товаров. Основные виды классификации товаров (бакалейная и гастрономическая).	1	
	2.	Зерномучные товары и хлебобулочные изделия. Виды, ассортимент, разновидность и товароведная характеристика круп. Типы, товарные сорта и товароведная характеристика муки.	1	
	3.	Зерномучные товары и хлебобулочные изделия. 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.	Овощные товары и грибы. 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.	Овощные товары и грибы. Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта капустных овощей и луковых овощей.	1
6.	Овощные товары и грибы. Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей.	1
7.	Овощные товары и грибы. Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта тыквенных и томатных овощей.	1
8.	Овощные товары и грибы. Пищевое значение, ассортимент, характеристика и товарные сорта бобовых и зерновых овощей.	1
9.	Свежие плоды. Химический состав и пищевая ценность и классификация свежих плодов. Товароведная характеристика, пищевое значение, ассортимент, товарные сорта семечковых и косточковых плодов.	1
10.	Свежие плоды. Товароведная характеристика, пищевое значение, ассортимент, товарные сорта субтропических, тропических и экзотических плодов.	1
11.	Свежие плоды. Товароведная характеристика, пищевое значение, ассортимент, товарные сорта ягод и орехоплодных.	1
12.	Свежие грибы. Пищевая ценность грибов, категории, ассортимент, товароведная характеристика.	1
13.	Вкусовые товары. Состав вкусовых товаров, основные группы, ассортимент, классификация и товароведная характеристика чая, кофе, приправ, пряностей, алкогольных напитков.	1
14.	Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Товароведная характеристика, классификация, питательная ценность, ассортимент крахмала, сахара и меда. Характеристики сахарных и мучных кондитерских изделий.	1
15.	Молочные и масложировые товары. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, товароведная характеристика молочных товаров. Основные группы масложировых товаров.	1

	16.	Мясо и мясные товары. 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.	Мясо и мясные товары. Товароведная характеристика мясо домашней птицы. Подразделение птицы в зависимости от возраста, по способу обработки, по упитанности. Виды полуфабрикатов из домашней птицы.	1
	18.	Мясо и мясные товары. 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.	Яйца и яичные товары. Классификация, товароведная характеристика, сроки хранения яиц и яичных товаров.	1
	20.	Рыба и рыбные товары. 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.	Рыба и рыбные товары. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика рыбы соленой, пряной, маринованной, рыбы вяленой и сушеной. Способы посола, определение вяленой и сушеной рыбы.	1
	22.	Рыба и рыбные товары. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика рыбы копченой, балыковых изделий и рыбных консервов.	1
	23.	Нерыбные морепродукты и икра. Питательная ценность морепродуктов, ассортимент, использование в кулинарии. Икорные товары - выработка, ассортимент, питательная ценность.	1
	Практические занятия.		4
	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
Контрольная работа.		2	
1. Контрольное тестирование.		2	
Лабораторные работы.		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	
Самостоятельная работа обучающихся.		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.			

Раздел 2.	Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.	39	
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды снабжения. 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. Организация приемки. Этапы и правила приемки товаров – по количеству и по качеству. Понятие о товародвижении. Основные формы товародвижения. Виды доставки товаров.	1	
	Практические работы	3	
	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	
	Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства.	Содержание учебного материала	
1. Складское хозяйство. 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. Складское хозяйство. Основные инструменты, инвентарь и техническое оборудование складского хозяйства. Периодичность технического обслуживания оборудования складского хозяйства. Годовой план обслуживания оборудования. Профилактический ремонт оборудования.	1		
3. Тарное хозяйство. 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. Тарное хозяйство. 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.		
		Практические работы.	3	
	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	
		Самостоятельная работа обучающихся.	8	3
		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».		
Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов.		Содержание учебного материала	7	2
	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.	Способы обеспечения сохранности товаров. Методы хранения, основанные на разных способах размещения продовольственных товаров. Методы бестарного размещения, насыпной способ, подвесное, стеллажное, напольное размещение товаров.	1	
6.	Способы обеспечения сохранности товаров. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка, дезинфекция, дезинсекция, дератизация, защитная обработка, специальная обработка.	1	
7.	Способы обеспечения сохранности товаров. 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	
Практические занятия.		4	
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	
Контрольная работа		2	3
1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства».	2	
Самостоятельная работа обучающихся.		7	
	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.		
Раздел 3.	Контроль запасов и наличие продуктов.	24	
Тема 3.1. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов сырья.	Содержание учебного материала	6	2
	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	
	Практические занятия.	3	
	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
Тема 3.2. Контроль расхода продуктов на производстве.	Содержание учебного материала		5
	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
	Практические занятия.		3
	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».		
	Контрольная работа	2	3
1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: «Контроль запасов и наличие продуктов».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.	6	
	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»		
	Дифференцированный зачет	2	
Итого:	Максимальная учебная нагрузка (всего)	135	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90	
	в том числе:		
	практические занятия	23	
	лабораторные занятия	7	
	контрольные работы	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45	

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/)

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>должен уметь:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;- методы контроля качества продуктов при хранении;- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;- виды снабжения;- виды складских помещений и требования к ним;- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;- правила оценки состояния запасов на производстве;- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	<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>