


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Цикловая методическая комиссия ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Д.Б.Рогова

1.09 2017 г.

## **ПРОГРАММА**

Дисциплина

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2017 г.


Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК ТПОП

Протокол № 1 от 01.09 2017 г.

Председатель ЦМК ТПОП

 И.Ю. Жукова

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель  
профессионального цикла  
ГПОУ ЮТК

 Н.В. Балашова


Заведующий отделением ТПОП  
1.09 2017 г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий  
лабораторией стандартизации  
01.09 2017 г.

 Е.Н. Соловьева

Заместитель директора по НМР  
01.09 2017 г.

 И.Н. Тациян

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть взята за основу при изучении дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья принадлежит к разделу ОП.02 Общепрофессиональный цикл

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li><li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li></ul>	<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</li></ul>

		<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
--	--	--

**Общие и профессиональные компетенции – требования к результатам освоения дисциплины:**

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Техник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 рецептур 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 рецептур 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объём образовательной программы 96 часов, в том числе суммарная учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем 94 часа, самостоятельная работа – 2 часа, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Самостоятельная работа	2
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	94
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы и компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.</b> <b>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.</b>	2	ОК 1-7, 9, 10	1
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>	46		
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4		
<b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.</b> Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Методы определения качества и безопасности.</b> Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
<b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Товароведная характеристика свежих овощей, грибов и продуктов их переработки.</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, грибов и продуктов их переработки <b>Товароведная характеристика свежих плодов и продуктов их переработки.</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки <b>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</b>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	2
		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	



Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала			3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Ассортимент, товароведная характеристика рыбы. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы.		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	2
	Товароведная характеристика рыбных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Практические занятия		2		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Содержание учебного материала		4		
	Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	2
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
Практические занятия		2			

	<b>Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2
<b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.</b> <b>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	<b>Практические занятия</b>	2		
	<b>Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2
<b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</b> <b>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	<b>Практические занятия</b>	2		
	<b>Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>	44		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6		

<p><b>Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b></p>	<p><b>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Логистический подход к организации снабжения. Виды и источники снабжения.</b></p> <p>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырья, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</p> <p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p> <p><b>Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Организация складского хозяйства. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.</b></p> <p>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.).</p> <p>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям</p> <p><b>Организация тарного хозяйства. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.</b></p> <p>Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p> <p><b>Практические занятия</b></p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4</p> <p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4</p> <p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4</p>	<p>2</p>
	<p>Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,</p>	

	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации. 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	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Практические занятия	2		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Организация хранения продовольственных товаров</b>	<b>8</b>		
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе. Требования к рациональному размещению продуктов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	3
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	

	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инспектирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инспектирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Практические занятия Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров. 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.	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
Тема 2.4-2.5 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы Контроль сохранности и	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Содержание учебного материала Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Контроль сохранности и	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,	3

расхода продуктов на предприятиях питания	<p><b>расхода продуктов на предприятиях питания</b>  Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.  Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.  Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.  Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.  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 блгод.</p>	<p>3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4</p>			
			<b>Практические занятия</b>	10	
			<p><b>Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.</b>  Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1,  3.1, 4.1, 5.1,  6.3, 6.4</p>
			<p><b>Оформление заказа на сырье и продукты со склада.</b>  Оформление заказа на сырье и продукты со склада.</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1,  3.1, 4.1, 5.1,  6.3, 6.4</p>
			<p><b>Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.</b>  Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1,  3.1, 4.1, 5.1,  6.3, 6.4</p>
	<p><b>Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.</b>  <b>Оформление инвентаризационной описи.</b>  Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.  Оформление инвентаризационной описи.</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10,  ПК 1.1, 2.1,  3.1, 4.1, 5.1,  6.3, 6.4</p>		



	<p><b>Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.</b>  Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  <b>Современные способы упаковки продовольственных товаров и продуктов, виды тары, способам хранения.</b>  Сбор и анализ информации о способах упаковки продовольственных товаров и продуктов, видах тары, способов хранения. Подготовка рефератов.</p>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.4	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачёт.</b>	2		
<b>Всего:</b>		96		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1 Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

12 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

16 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

20 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

21 Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

#### **Электронные издания:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>видов снабжения;</li> <li>видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>правил оформления заказа</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;          видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения:          определять наличие запасов и расход продуктов;          оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;          проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;          принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;          оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям          Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          Точность оценки, самооценки выполнения          Соответствие требованиям инструкций, регламентов          Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;          - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>