Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Старомайнский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ   
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Старая Майна

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырьяразработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 и примерной программы (Приложение II.7 к ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  ЦМК общепрофессиональных  дисциплин и профессиональных  модулей  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Кухтикова  (Протокол заседания ЦМК)  № 10 от «23» мая 2024 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по  учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Ширманова  «23» мая 2024 г. |

Разработчик: преподаватель Самофалова М.А.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫстр. 4 - 5** |  |
| * + 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ стр. 6 - 19** |  |
| * + 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫстр. 20 - 21** |  |
| * + 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ стр. 22 - 23** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ   
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

1.1. **Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии 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 08, ОК 09, ОК 10.

Формируемые целевые ориентиры воспитания:

ЦОПТВ. 1. Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

ЦОПТВ. 2. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

ЦОПТВ. 3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

ЦОПТВ. 4. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учится и трудится в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

ЦОПТВ. 5. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

ЦОПТВ. 6. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж профессии в обществе.

Освоение рабочей программы учебной дисциплиныОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья возможно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЦО** | **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**  **ЦОПТВ. 1.**  **ЦОПТВ. 2.**  **ЦОПТВ. 3.**  **ЦОПТВ. 4.**  **ЦОПТВ. 5.**  **ЦОПТВ. 6.** | * 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 | * 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. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 96 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 94 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 60 |
| лабораторные занятия | 14 |
| практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация (экзамен) |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **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.  **Должен уметь:**   * определять наличие запасов и расход продуктов; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;   проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. | **2** | ОК 1-7, 9, 10 |
| **Содержание учебного материала** |
| Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. |
| **Раздел 1**  **Основные группы продовольственных товаров** |  | **48** |  |
| **Тема 1.1**  **Товароведная характеристика продовольственных товаров.** | **Должен знать:**   * 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.   **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. | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.1.  ЦОПТВ.3. |
| **1.1.1.Классификация продовольственных товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров. |
| **1.1.2.Оценка качества продовольственных товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. |
| **1.1.3.Основы стандартизации и сертификации товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Стандартизация, стандарт, сертификация, сертификат товаров. Цель сертификации. |
| **Тема 1.2.**  **Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Должен знать:**   * ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; * общие требования к качеству сырья и продуктов; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; * методы контроля качества продуктов при хранении.   **Должен уметь:**   * оценивать условия хранения и состояние свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; * проводить инструктажи по безопасности хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; * принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов. | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.3.  ЦОПТВ.4. |
| **1.2.1.Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. |
| **1.2.2.Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Качество и безопасность свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Подтверждение соответствия свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки и их маркировка. |
| **1.2.3.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, сроки хранения. Возможные риски при хранении. |
|  | **Лабораторная работа № 1**  Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **Тема 1.3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Должен знать:**   * ассортимент и характеристика зерновых товаров; * общие требования к качеству зерновых товаров; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации зерновых товаров;   методы контроля качества продуктов при хранении.  **Должен уметь:**   * определять наличие запасов и расход зерновых товаров; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения зерновых товаров; * принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения зерновых товаров. | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **1.3.1.Товароведная характеристика зерновых товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий |
|  | **Лабораторная работа № 2**  Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Тема 1.4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Должен знать:**   * ассортимент и характеристика молочных товаров; * общие требования к качеству молочных товаров; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных товаров;   методы контроля качества продуктов при хранении.  **Должен уметь:**   * определять наличие запасов и расход молочных товаров ; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения молочных продуктов;   принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения молочных продуктов. | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **1.4.1.Ассотимент и характеристика молочных товаров.** | * **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| * Ассортимент, товароведная характеристика молочных товаров. Химический состав и пищевая ценность молочных товаров. Классификация молочных товаров (молоко, сливки, сухие молочные продукты, молочные консервы, кисломолочные продукты, сметана, творог и творожные продукты, сыры). |
| **1.4.2.Требования к качеству молочных товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Общие требования к качеству молочных товаров. Качество и безопасность молочных товаров. Подтверждение соответствия молочных товаров и их маркировка. |
| **1.4.3.Условия и сроки хранения молочных товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении молочных продуктов, сроки хранения. Возможные риски при хранении. |
|  | **Лабораторная работа № 3**  Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **Тема 1.5.**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Должен знать:**   * ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов; * общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов рыбы, рыбных продуктов; * методы контроля качества рыбы, рыбных продуктов при хранении; * способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения рыбы, рыбных продуктов.   **Должен уметь:**   * определять наличие запасов и расход рыбы, рыбных продуктов; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения рыбы, рыбных продуктов;   принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения рыбы, рыбных продуктов. | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **1.5.1.Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Химический состав и пищевая ценность рыбы, рыбных продуктов. Классификация рыбы, рыбных продуктов. |
| **1.5.2.Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Качество и безопасность рыбы, рыбных продуктов. Подтверждение соответствия рыбы, рыбных продуктов и их маркировка. |
| **1.5.3.Условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.  Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении рыбы, рыбных продуктов, сроки хранения. Возможные риски при хранении. |
|  | **Лабораторная работа № 4**  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  ЦОПТВ.5. |
| **Тема 1.6.**  **Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Должен знать:**   * ассортимент и характеристика мяса, мясных продуктов; * общие требования к качеству мяса, мясных продуктов; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов мяса, мясных продуктов; * методы контроля качества мяса, мясных продуктов при хранении;   способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения мяса, мясных продуктов.   * **Должен уметь:** * определять наличие запасов и расход мяса, мясных продуктов; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения мяса, мясных продуктов;   принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения мяса, мясных продуктов**.** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **1.6.1.Ассортимент и характеристика мяса, мясных продуктов.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика. Химический состав и пищевая ценность мяса, мясных продуктов.  Классификация мяса, мясных продуктов. |
| **1.6.2.Качество, условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.  .Характеристика хранения, требования к влажности воздуха при хранении мяса, мясных продуктов.  Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов |
|  | **Лабораторная работа № 5**  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  ЦОПТВ.5. |
| **Самостоятельная работа студентов**  Работа над учебным материалом «Товароведная характеристика мяса» | **2** |  |
| **Тема 1.7.**  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Должен знать:**   * ассортимент и характеристика яичных продуктов, пищевых жиров; * общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов яичных продуктов, пищевых жиров; * методы контроля качества яичных продуктов, пищевых жиров при хранении;   способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения яичных продуктов, пищевых жиров.  **Должен уметь:**   * определять наличие запасов и расход яичных продуктов, пищевых жиров; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения яичных продуктов, пищевых жиров;   принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения яичных продуктов, пищевых жиров. | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **1.7.1.Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров  Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров |
|  | **Лабораторная работа № 6**  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  ЦОПТВ.5. |
| **Тема 1.8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Должен знать:**   * ассортимент и характеристика кондитерских и вкусовых товаров; * общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов кондитерских и вкусовых товаров; * методы контроля качества кондитерских и вкусовых товаров при хранении;   способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения кондитерских и вкусовых товаров.  **Должен уметь:**   * определять наличие запасов и расход кондитерских и вкусовых товаров; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения кондитерских и вкусовых товаров;   принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения кондитерских и вкусовых товаров. | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **1.8.1.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров  Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров |
|  | **Лабораторная работа № 7**  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  ЦОПТВ.5. |
| **Раздел 2**  **Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** |  | **44** |  |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | **Должен знать:**   * виды снабжения; * виды складских помещений и требования к ним; * периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.   **Должен уметь:**   * 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. | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.3. |
| **2.1.1.Снабжение:**  **понятие, значение, виды.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами  Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. |
| **2.1.2.Виды поставщиков, организация договорных отношений.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.  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.). |
| **2.1.3.Организация складского хозяйства.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям  Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.  Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. |
|  | **Практическое занятие № 1**  Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | **2** | ОК 1-7, 9, 10  ЦОПТВ.5. |
| 1. **Практическое занятие № 2** 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. 3. Подбор технического оснащения складских помещений | **2** |
| **Тема 2.2**  **Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** | **Должен знать:**   * 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.  **Должен уметь:**   * 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 | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.6. |
| **2.2.1.Организация приемки продовольственных товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компановка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация приемки продовольственных товаров на склад. |
| **2.2.2.Правила приема продовольственных товаров и товарно-материальных ценностей** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.  Приемка по количеству, приемка товара по качеству. Понятие о товародвижении, формы товародвижения. |
| **2.2.3.Нормативно-технические документы, регламентирующие порядок приемки товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества  Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. |
|  | **Практическое занятие № 3**  Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Практическое занятие № 4**  Определение наличия запасов на складе. | **1** |
| **Тема 2.3**  **Организация хранения различных видов продовольственных товаров** | **Должен знать:**   * 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.  **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. | **12** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **2.3.1.Условия хранения продовольственных товаров** | 1. **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. |
| **2.3.2.Риски при хранении** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортировки и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Нормируемые потери, ненормируемые потери. |
| **2.3.3.Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы хранения. Способы хранения и укладки продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, защитная обработка, специальная обработка. Хранение продукта по методу биоза. Хранение продукта по методу анабиоза. Хранение продуктов по методу ценоанабиоза. Хранение продуктов по методу абиоза. |
| **2.3.4.Обеспечение качества и безопасности**  **продукции** | 1. **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. |
|  | **Практическое занятие № 5**  Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. **Практическое занятие № 6** 2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | **2** |
| 1. **Практическое занятие № 7** 2. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | **1** |
| **Тема 2.4**  **Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | **Должен знать:**   * 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.  **Должен уметь:**   * 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. | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5. |
| **2.4.1. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | 1. **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Документальное оформление и учет производства готовой продукции. |
|  | **Практическое занятие № 8**  Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. **Практическое занятие № 9** 2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада | **2** |
| **Тема 2.5**  **Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** | **Должен знать:**   * 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.  **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. | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.6. |
| **2.5.1.Контроль**  **сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.** | 1. **Содержание учебного материала** 2. 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 | **2** |  |
| 1. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд |
|  | **Практическое занятие № 10**  Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3  ЦОПТВ.5.  ЦОПТВ.6. |
| 1. **Практическое занятие № 11** 2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи | **2** |
| 1. **Практическое занятие № 12** 2. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. | **2** |
| **Промежуточная аттестация** | (экзамен) |  |  |
| **Всего:** | | **96** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 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**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

# 1.Организация хранения и контроль запасов и сырья:учеб.для студ. Учреждений сред.проф.образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева. – М.:Идательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

2.Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания-Ростов-на-Дону-2019 г-373с

3.Г.Г. Дубцов : учебник Товароведение продовольственных товаров-учебник для студентов среднего профессионального образования-М.: Издательский центр «Академия»-2019г-336с

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.-III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.-III, 16 с.

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.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2

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

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2019.- 560 с.

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», 2019. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2018 г

* + 1. **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](http://www.gosfinansy.ru/) – справочная система
     1. **Дополнительные источники**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2019
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество.
5. Журнал – Общепит.
6. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общих требований к качеству сырья и продуктов;  условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методов контроля качества продуктов при хранении;  способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  видов снабжения;  видов складских помещений и требования к ним;  периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методов контроля возможных хищений запасов на производстве;  правил оценки состояния запасов на производстве;  процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме экзамена в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| 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. | 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. | **Текущий контроль:**  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |