Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ЕЛАБУЖСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на заседании ЦМК ОП ПМ Протокол № 2 от 25.01 2020 г. Голованова О.Н. Рассмотрено и принято на Педагогическом совете Протокол № 5 от 4 ос 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее — $\Phi\Gamma$ OC) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (Приказ Минобрна-уки от 22 апреля 2014 г № 384).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик: Фомина А.С. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, изучается на 2 курсе.

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

В результате освоения дисциплины студент 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 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.

Изучение дисциплины способствует формированию *общих* и *профессиональных компетенций*:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- OК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
 - ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
 - ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 - ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 - ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 153 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа; самостоятельной работы обучающегося - 51 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	153
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
лабораторные работы (не предусмотрено)	-
практические занятия	36
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	51
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	-
Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;	
Подготовка реферата (презентации) по теме: Вкусовые и кондитерские из-	
делия;	
Подготовка к практическим работам;	
Составление таблиц по условиям хранения различных групп товаров;	
Правила транспортировки мучных кондитерских изделий;	
Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости;	
Изучение условий и сроков годности (хранения) основных продуктов пита-	
ния (работа со стандартами, решение производственных ситуаций);	
Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих	
приемку товаров по количеству и качеству:	
Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с Нормами оснащении для данного типа и класса предприятия (по за-	
данию преподавателя);	
Подготовить презентацию на тему: Современное складское оборудование;	
Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное обору-	
дование;	
Заполнение бланков о реализации блюд;	
Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов	
продуктов;	
Оформление практических работ и подготовка к их защите;	
Подготовка к экзамену.	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направленные на отработку умений распознавать ассортимент пищевых продуктов, определять качество сырья и знать состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
62	42

Наименование разделов и Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия,		Объем	Уровень
тем самостоятельная работа обучающихся		часов	освоения
1 2		3	4
Раздел 1.Основы товароведения пищевых продуктов		69	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала:		
Ассортимент и характери-	1. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и		
стика основных групп про-	их признаки. Классификация, ассортимент, характеристика основных групп продовольственных		
довольственных товаров	товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.		
	2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента.		
	3. Рыба и рыбные продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента		
	4. Мясо и мясные продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента	1.4	2
	5. Молоко и молочные продукты, пищевые жиры. Химический состав. Пути совершенство-	14	2
	вания ассортимента		
	6. Зерно и продукты его переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассор-		
	тимента.		
	7. Кондитерские изделия, сахар. Химический состав. Пути совершенствования ассорти-		
	мента.		
	8. Яйца и продукты их переработки, вкусовые продукты. Химический состав. Пути совер-		
шенствования ассортимента			
Лабораторные работы — не предусмотрены		-	
Практическое занятие		-	
	Контрольная работа	2	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:		
	- Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные зада-	5	3
	ния);		
Тема 1.2.			
Общие требования к каче-			
ству сырья и продуктов.	Основные понятия, термины качества продуктов и сырья.		_
	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Физико-химические и органолептические	6	2
	показатели.		
	Безопасность продовольственных товаров. Оценка и подтверждение соответствия продоволь-		
	ственных товаров Номенклатура показателей качества.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	

Практическая работа № 1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолентическим (работа с патуральными образацами) Внеардиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к практическим работам. Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транепортирования и реализации голька к практическим работам. Содержание учебного материала: Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транепортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и возврата тары на производстве Внеардиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп говаров. Правила транспортировки мучных кондитерских и худений. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолентические, социологические).				
варов. Оценка качества продуктов питания по органолептическия показателям (работа с натуральными образцами) Виеаудиторная (самоствоятельная) работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка реферата (презентации) по теме: «Вкусовые и кондитерские изделия». Подготовка к практическим работам. Содержание учебного материала: Хранения и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и ероки хранения на складах. Организация различных видов продовольственных продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самоствоятьственных различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Содержание чебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические).		Практическое занятие		
варов. Оценка качества продуктов питания по органолентическим показателям (работа с натуральными образцами) Внеаудиторная (самостюятельная) работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка реферата (презентации) по теме: «Вкусовые и кондитерские изделия». Подготовка к практическим работам. Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и реализации различных условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самоствятьная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2			2	3
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к практическим работам. Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2 2 4 3 3 6 4 4 3 3 6 2 2 2 7 2 7 3 8 3 8 4 6 3 3 8 4 8 4 9 4 8 4 9 4 9 4 9 4 9 4			2	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка реферата (презентации) по теме: «Вкусовые и кондитерские изделия». Тема 1.3 Условия хранения, упаковортировка практическим работам. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самоствоятьная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транепортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		± /		
Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения па складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораморные работы — не предусмотрены Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиморная (самоствоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презситацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические).				
Подготовка реферата (презентации) по теме: «Вкусовые и кондитерские изделия». Тема 1.3 Условия хранения, упаковори хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения при хранении товаров. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Практическое заиятие Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самоствоятельная) работы обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические).			1	3
Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и возврата тары на производстве Виеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правклическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Виеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правкла транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические).		Подготовка реферата (презентации) по теме: «Вкусовые и кондитерские изделия».	4	3
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Дранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. 6 2 Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы – не предусмотрены ————————————————————————————————————		Подготовка к практическим работам.		
тродуктов. При хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическое занятие Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самостоятиельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2	Тема 1.3	Содержание учебного материала:		
и реализации различных видов продовольственных продуктов. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическое занятие практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве 6 3 Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. 6 3 Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2	Условия хранения, упа-	Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие		
и реализации различных видов продовольственных продоктов. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическое занятие Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве 6 3 Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. 6 3 Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2	ковки, транспортирования	при хранении товаров.	6	2
продуктов. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов. Лабораторные работы — не предусмотрены Практическое занятие Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях 6 3 Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся 6 3 Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. 6 3 Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. 6 3 Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. 6 3 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, продуктов при хранении. 4 2	и реализации различных	Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения	0	2
Лабораторные работы — не предусмотрены Практическое занятие Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в 6 Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве 8 Неаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. 6 Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. 6 Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. 6 Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4	видов продовольственных	на складах.		
Практическое занятие Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в 6 Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. 6 Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4	продуктов.	Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов.		
Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в конадских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		Лабораторные работы – не предусмотрены		
Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиморная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		Практическое занятие		
Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Внеаудиморная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров		
Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве **Bheaydumophaя (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. **Tema 1.4** Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). **Abelian производстве **Cocтавление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. **Codepжание учебного материала:** Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). **Abelian производстве** **Cocтавление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. **Codepжание учебного материала:** **Codepжaние учебного материала:** **Codepжaние учебного материала:** **Codepжaние учебного материала:** **Codepжaние учебного материала:** **Abelian продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические).		Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в	6	3
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		складских помещениях		
Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве		
Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся		
Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости. Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		Составление таблиц условий хранения различных групп товаров.	6	2
Тема 1.4 Содержание учебного материала: Методы контроля качества продуктов при хранении. Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4		Правила транспортировки мучных кондитерских изделий.	0	3
Методы контроля качества методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). 4 2		Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости.		
продуктов при хранении. социологические).	Тема 1.4	Содержание учебного материала:		
продуктов при хранении. социологические).	Методы контроля качества	Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические,	4	2
	продуктов при хранении.	социологические).	4	2
возможные риски при хранении и спосооы их устранения		Возможные риски при хранении и способы их устранения		
Лабораторные работы — не предусмотрены -		Лабораторные работы — не предусмотрены	-	
Практическое занятие— не предусмотрены -		Практическое занятие— не предусмотрены	-	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся				
Проработка конспект и ответы на контрольные вопросы			4	2
Подготовка (презентации) сообщения на тему: «Социологические методы контроля качества 4 3			4	3
продукции»		` 1 /		

Тема 1.5	Содержание учебного материала:		
Способы и формы ин-	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продук-		
структирования персонала тов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продук-			
по безопасности и хране-		4	2
ния пищевых продуктов	Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов		
пи пищерых продуктор	на предприятиях общественного питания		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	_	
	Практическое занятие	_	
	Практическая работа № 5 Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов	2	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:		
	Работа с основной и дополнительной литературой	4	3
Раздел 2. Органи	зация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	42	
Тема 2.1	Содержание учебного материала:		
Виды снабжения.	Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и по-		
	ставщики. Виды поставщиков.		
	Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы,		
	регламентирующие порядок снабжения.		2
	Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки	6	2
	продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвиже-		
	ния, повышение его эффективности.		
	Организация материально-технического снабжения. Поставщики товаров. Лизинг: понятие,		
	формы, типы, виды.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практическое занятие		
	Практическая работа № 6 Рассмотрение и составление основных видов договоров снабжения		
	на предприятиях общественного питания		
	Практическая работа № 7 Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для		
	ПОП с учётом его типа».	8	3
	Практическая работа № 8 Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза		
	сырья и продуктов на ПОП».		
	Практическая работа № 9 Разработка пооперационной схемы документального оформления		
	приемки товаров. Составление актов приемки		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:	4	3

Пичеству и качеству. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с Нормами оснаплении для данного типа и класса предприятия (по заданию преподантеля). Собержение учебного материали:		TJ.		
Тема 2.2. Виды складских помещений, требования к ним Практическая работы складских помещений, требования, предъявляемые к складских помещений, требования к ним Пиструменты и инвентарь, истовычений и требования к ним Практическая работы складских помещений, требования к ним Пиструменты и инвентарь, истовычений и требования, предъявляемые к складских помещениях. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складских и помычений практическая работа № 10 Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер Практическая работа № 11 Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер Практическая работа № 11 Расчёт площади оспециализированных и универсальных кладовых Весоименты презентацию : Современное складское оборудование Соберуспине учебного материали: Тема 2.3. Периодичность техническое оботуживание весового оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание весового оборудования и практическое обслуживание практическое запятие практическое запятие практическое презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Весоизмерительные учебного материали: Тема 3.1 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Праввла составления отчетов резигвации продукции и блюд. Собременные способы обселечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.		Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по ко-		
Тема 2.2. Виды складских помещений требования к ним разганию преподавтеля). Организация работы складских помещений, требования к ним. Инструменты и инвентарь, используемые в складских помещениях. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям. Лабораторные работы— не предусмотрены Практическае занятие Практическая работа № 10 Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер Практическая работа № 10 Расчёт площади охлаждаемых и упивереальных кладовых Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подтотовить пресситацию: Современное складское оборудование Весового оборудования Тема 2.3. Периодичность технического и весового оборудования уольования расовам в предусмотрены Весового оборудования Тема 2.4. Тема 2.5. Периодичность технического на весоизментельная работа обучающихся: Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. Табораторные работы— не предусмотрены Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого па предприятиях общественного питация: весов циферблатных и электронно механическое и драстных и электронно механическое и драстных и электронно механическое обструдование. Тема 3.1 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правла составления отчетов реализации продукции и блюд. Соременные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.				
Тема 2.2. Виды складских помещений и требования к ним и пребования к ним и предования к ним и помещениях. Санитарно-гигиенические требования, предования к ним и помещениях и помещениях к помещенийх п				
Виды складских помещений и требования к ним Организация работы складских помещений, требования к ним. Инструменты и инвентарь, используемые в складских помещениях. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям. Лабораторные работы не предусмотрены Практическое занятие Практическая работа № 10 Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер Практическая работа № 10 Расчёт площади специализированиых и упивереальных кладовых Внеаудитюрная (самоствотельная) работы обрудование Ского обстуживания холодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобнуживания холодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобнуживания колодильное, механическое обслуживание Вссоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических Внеаудиторная (самоствотельная) работы обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Тема 3.1 Методы контроля сохранности на расхода продуктов на производстве. Раздел 3. Учет товарных занасов на предприятии Софержание учебного материала: Программное обеспечение управлення расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.				
пользуемые в складских помещениях. Санитарно-тигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям. 1				
пользуемые в складских помещениях. Санитарно-гитиенические требования, предъявляемые к складским помещениям. Лабораторные работы— не предусмотрены Практическог занятие Висаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подтотовить презситацию: Современное складское оборудование Ского обслуживания холо- дильного, механического и весового оборудования Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Практическог занятие Практическог оборудования 1 собременные пособщенного питания: весов циферблатных и электронно механических Висаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подтотовить презситацию (сообщенног) по теме: Весоизмерительное оборудование. 1 собременные презситация (сообщенног) по теме: Весоизмерительное оборудование. 1 собременные презситация президенного питания: весов циферблатных и электронно механиче- ких Висаудиторная и подеменного оборудование президенного оборудования 1 собременные обобщенного питания: весов циферблатных и электронном оборудования 2 замостаться пре			4	2.
Лабораторные работы— не предусмотрены 1	ний и требования к ним	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	_
Практическая работа № 10 Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер 4 3 Практическая работа № 11 Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых Внедудиторная (самоствоятельная) работа обучающихся: 10 дготовить презентацию: Современное складское оборудование 4 3 Периодичность технического обслуживания холодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 4 2 Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 5 8 8 8 8 8 8 8 8 8				
Практическая работа № 10 Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер 4 3		Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
Практическая работа № 11 Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию : Современное складское оборудование Тема 2.3. Содержание учебного материала: Холодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживания холодильного, механического и весового оборудования Вавие. Лабораторные работы не предусмотрены Практическое занятие Практическое занятие Практическое занятие Практическое занятие Практическое занятие Практическое занятие Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительного оборудование. Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовка к практической работе. Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии 42 Тема 3.1 Методы контроля сохранносто и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля сохранные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве. Современные способы обеспечения правильной со				
Внедудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию: Современное складское оборудование Тема 2.3. Подготовить презентацию: Современное складское оборудование Тема 2.3. Колодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Весоизмерительное оборудова			4	3
Тема 2.3. Содержание учебного материала: Содержание устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 4 2 Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 4 2 Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 4 2 Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание 4 2 Практическое заимие - - - Практическое заимие - - - Практическое заимие - - - - Практическое заимие -		Практическая работа № 11 Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых		
Тема 2.3. Периодичность техническое обслуживания холодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживания холодильного, механического и весового оборудования ———————————————————————————————————		Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:	1	2
Периодичность техническое обслуживания холодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. 4 2 Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание вание. 4 2 Лабораторные работы— не предусмотрены — — Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических 2 3 Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:		Подготовить презентацию: Современное складское оборудование	4	3
ского обслуживания холодильного, механического и весового оборудования ных помещений, техническое обслуживание 4 2 Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Пабораторные работы— не предусмотрены Практическое занятие - Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических 2 Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: 1 Подготовка к практической работе. 6 Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии Содержание учебного материала: Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. 1 Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. 6 2 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. 6 2	Тема 2.3.	Содержание учебного материала:		
Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. Лабораторные работы— не предусмотрены Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Подготовка к практической работе. Раздел З. Учет товарных запасов на предприятии Софержание учебного материала: Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Весоизмерительное оборудования, используе и движения, используе и движения обеспечения управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.				
вание. Лабораторные работы— не предусмотрены Практическае занятие — Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических 2 Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: — Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. 6 Подготовка к практической работе. 42 Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии 42 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. ности и расхода продуктов на производствах питания Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. 6 2 Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. 6 2 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. 6 2			4	2
Лабораторные работы— не предусмотрены - Практическое занятие Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических 2 3 Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: 1 1 6 3 Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. 6 3 Подготовка к практической работе. 42 Тема 3.1 Содержание учебного материала: Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. 6 2 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. 6 2	дильного, механического и			
Практическое занятие Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических 2 3 Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. 6 3 Подготовка к практической работе. 42 Тема 3.1 Содержание учебного материала: Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. 1 на производствах питания 6 2 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. 6 2	весового оборудования	вание.		
Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Подготовка к практической работе. Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии Содержание учебного материала: Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.		Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
мого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Подготовка к практической работе. Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии Содержание учебного материала: Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.		Практическое занятие		
мого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Подготовка к практической работе. Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии Тема 3.1 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.		Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используе-	2	2
ских Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии 42 Тема 3.1 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. 6 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. 6		мого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механиче-	2	3
Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. — Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии — Тема 3.1 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.				
Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. — Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии — Тема 3.1 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:		
Подготовка к практической работе. Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии Тема 3.1 Методы контроля сохран- ности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля сохран- производствах питания производствах питания производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.			6	3
Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии 42 Тема 3.1 Содержание учебного материала: Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. 6 2 на производствах питания производствах питания производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. производстве. 1		1 1		
Тема 3.1 Содержание учебного материала: Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве и движения блюд. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. 6 2 на производствах питания производстве. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. 1			42	
Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания Программное обеспечение управления расхода продуктов на производствах питания б 2 на производствах питания производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. ва производстве и движения блюд. 6 2	Тема 3.1			
ности и расхода продуктов на производствах питания Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. 6 2 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. ваним производстве.	Методы контроля сохран-			
на производствах питания Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		Правила составления отчетов реализации продукции и блюд.	6	2
производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.				
	* **			
Лабораторные работы — не предусмотрены -		Лабораторные работы — не предусмотрены	-	

			1
	Практическое занятие		
	Практическая работа № 13 Программное обеспечение управления расходом продуктов на про-	2	3
	изводстве и движением блюд.		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:		
	Подготовка к практической работе	4	3
	Заполнение бланков о реализации блюд		
Тема 3.2	Содержание учебного материала:		
Правила оценки состояния	Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на производстве.	4	2
запасов на производстве	Учет продуктов и товаров в местах хранения. Товарные потери при хранении, порядок их	4	2
	оформления, списания и учета. Нормы естественной убыли на складах.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практическое занятие		
	Практическая работа №14 Определение наличия запасов и расхода продуктов	4	3
	Практическая работа №15 Оформление технологической документации и документации по	4	3
	контролю расхода и хранения продуктов		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:		
	Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов.	4	3
	Оформление практических работ и подготовка к их защите.		
Тема 3.3	Содержание учебного материала:		
Процедура и правила ин-	Общие правила проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Оформле-		
вентаризации запасов про-	ние инвентаризационных материалов		
дуктов	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со	6	2
-	склада и от поставщиков		
	Приемка товаров на складе. Прием товара на складе поставщика. Виды сопроводительной до-		
	кументации на различные группы продуктов.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практическое занятие		
	Практическая работа № 16 Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских		
	помещениях (2 часа)	6	3
	Практическая работа № 17 Организация хранения и контроль запасов и сырья для открытия		
	своего кафе(4 часа)		
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся:		2
	Подготовка к экзамену	6	3
Экзамен		6	3

ВСЕГО	153	
-------	-----	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация производства», «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-программного обеспечения;
- комплект плакатов по организации складского хозяйства;
- нормативно-технологическая документация;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2016г.
- 2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва 2013г
- 3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. Образования. 6 –е изд., стереотип. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016.
- 4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие М.: «Дашков и К», 2007г. 319с.
- 5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2016г.
- 6. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. М.: ИНФРА-М, 2005г.
- 7. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г. 143с.

Дополнительные источники:

- 8. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для нач. проф. обр. 4-е изд. Стер. М.: Издательский центр «Академия», 2008.
- 9. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
- 10. Справочник руководителя общественного питания M.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005г.

- 11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005г.
- 12. Справочник товароведа продовольственных товаров М.: «Колос», 2006г.
- 13. Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
- 14. Электронные ресурсы http://www.complexdoc.ru/keyword/ Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы, нормы, правила и др.
 - 15. Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.
 - 16. Правила охраны труда на предприятиях массового питания.
- 17. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
 - 18. Санитарные правила работы предприятий общественного питания.

Интернет ресурсы:

www.legpromsme.ru
www.businesspravo.ru
www.ecobest.ru
www.sebusiness.ru
www.twinpx.com/file/149691/
belobshepit.ru/node/106
psbatishev.narod.ru
biblior.ru
sklad-zakonov.narod.ru
www.tehbez.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИ-ПЛИНЫ

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: определять наличие запасов и расход продуктов	оценка результатов выполнения практических занятий
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	оценка устного опроса на уроке
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	оценка на уроке; оценка на экзамене
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	оценка за практические работы
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	оценка результатов выполнения самостоятельных и практических работ
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	оценка самостоятельных и практических работ, контрольной работы; оценка устного и письменного опроса на уроке, экзамене
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов - виды снабжения	оценка результатов выполнения практических работ;
- виды складских помещений и требования к ним - периодичность обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	оценка самостоятельных ра- бот; оценка устного и пись- менного опроса на уроке;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания- программное обеспечение управление расходом продуктов на	оценка на экзамене оценка результатов выполне-
производстве и движением блюд - современные способы обеспечения правильной сохранности	ния практических работ
запасов и расходов продуктов на производстве - методы контроля возможных хищений запасов на производстве	оценка устного и письменного опроса на уроке и экзамене
 правила оценки состояния запасов на производстве процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов правила оформления заказа на отпуск продуктов со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика 	оценка результатов выполнения практических работ; оценка самостоятельных ра-
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	бот; оценка опроса на уроке, экзамене

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результа-	Качественная о	ценка индивидуальных об-
тивности (правильных	разовательных достижений	
ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения программы.