

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.03 «Организация хранения и контроль
запасов и сырья»**

специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

форма обучения: **очная**

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и
техническая эксплуатация
оборудования в общественном
питании»

Протокол № 01
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой
комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

Разработчик: Хомутичкина В.И.

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2 Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий используемых в данной дисциплине;
- изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей;
- рассмотрение условий и сроков сохраняемости товаров;
- определение товарных потерь и порядка их списания;
- изучение классификации продовольственных товаров растительного и животного происхождения;
- рассмотрение видов снабжения и состава товарных ресурсов;
- анализ эффективности работы программного, технологического оборудования и документационного обеспечения;
- определение порядка проведения и оформления инвентаризации товаров;
- приобретение умений проводить инструктаж по безопасности хранения продуктов;
- оформлять товарно-сопроводительную документацию.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление 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 товаров.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося		часов
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	109	часов
самостоятельная работа	30	часов
консультации	6	часов
ВСЕГО	145	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)	145
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	109
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	37
контрольная работа	-
курсовая работа (проект)	-
Консультации	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
подготовка к практическим занятиям	10
внеаудиторная самостоятельная работа	10
поиск необходимой информации в Интернет	
подготовка к экзамену	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение. Предмет, цели и задачи	<p>Содержание</p> <p>Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, её межпредметные связи. Значение знаний учебной дисциплины профессиональной деятельности технологов.</p> <p>Основные понятия: продовольственное сырьё, продукция, товар, пищевые продукты, запасы. Деление товаров по степени готовности к потреблению.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Изучите цели, задачи и межпредметные связи учебной дисциплины. Выявите значение знаний учебной дисциплины в профессиональной деятельности. Дайте определения терминов: сырьё, запасы, продукция, товар, пищевые продукты.</p>		
	Раздел 1. Товароведение продовольственного сырья и товаров		71
Тема 1.1. Ассортимент товаров	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент: понятие, отличия ассортимента от сортамента и номенклатуры товаров. Классификация ассортимента по мес-ту нахождения, широте охвата и удовлетворяемым потребностям.</p> <p>Свойства и показатели ассортимента, их краткая характеристика. Управление ассортиментом: ассортиментная политика и формирование ассортимента.</p>	4	2
	<p>Практические занятия</p> <p>Анализ ассортиментной политики предприятия общественного питания (разбор конкретных ситуаций).</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятия: ассортимент, сортамент и товарная номенклатура. Рассмотрите классификацию ассортимента и разработайте схему. Изучите свойства и показатели ассортимента. Разберите цели, задачи и основные направления ассортиментной политики. Рассмотрите факторы, влияющие на формирование ассортимента.</p>	2	2

<p>Тема 1.2. Оценка качества товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Качество: понятие. Свойства, показатели и требования к качеству: понятия. Классификация свойств, показателей и их значений.</p> <p>Номенклатура потребительских свойств и их показатели: деление на группы, подгруппы, удовлетворяемые потребности (общие представления).</p> <p>Товароведные показатели качества, регламентируемые нормативными документами: органолептические, физико-химические и безопасности (химическая, радиационная, микробиологическая, паразитологическая, биологическая, термическая и др.) Общие требования к качеству сырья и продуктов.</p> <p>Оценка качества: понятие, основные этапы. Градации качества: сорта, классы качества, номера и марки товаров.</p> <p>Правила оценки качества состояния запасов продуктов в предприятиях общественного питания</p>	6	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятия: качество, свойства, показатели, требования к качеству.</p> <p>Разработайте схемы: «Классификация свойств, показателей качества и их значений» и «Номенклатура потребительских свойств товаров».</p> <p>Изучите товароведные показатели качества сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Укажите понятие и основные этапы оценки качества.</p> <p>Рассмотрите градации качества пищевых продуктов.</p>	2	1
<p>Тема 1.3. Контроль качества товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Контроль качества: понятие, назначение. Классификация контроля: сплошной и выборочный; приёмочный, текущий и отпускной. Методы контроля при приемке и хранении продуктов (органолептический, измерительный, регистрационный и экспертный).</p> <p>Правила отбора проб: виды проб (точечные, объединенные и средние), требования к отбору проб.</p> <p>Приемочные и браковочные числа: понятие, назначение.</p>	4	1
	<p>Практические занятия</p> <p>Отбор проб продуктов, проведение их контроля (решение ситуационных задач).</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие и назначение контроля качества.</p> <p>Разработайте схему «Классификация контроля качества» и охарактеризуйте отдельные его виды.</p>	1	2

	<p>Изучите методы контроля при приемке и хранении продуктов.</p> <p>Оцените любой продукт органолептическим методом (потребительская оценка).</p> <p>Рассмотрите правила отбора проб.</p> <p>Рассчитайте размер объединенной пробы, которую необходимо отобрать из товарной партии картофеля в сетчатых мешках. Масса товарной партии – 2 т. Масса сетчатого мешка – 25кг.</p> <p>Дайте понятия: «приемочные числа» и «браковочные числа»</p>		
<p>Тема 1.4. Упаковка товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>Упаковка: понятие, назначение, составные элементы, их функции. Классификация упаковки, краткая характеристика отдельных групп и видов, их преимущества и недостатки, требования к качеству упаковки.</p> <p>Критерии выбора составных элементов упаковки (тары, упаковочных, укупорочных, перевязочных и других материалов) для обеспечения сохранности продуктов и отпуска продукции общественного питания потребителям.</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие и назначение упаковки.</p> <p>Укажите составные элементы упаковки и их функции.</p> <p>Разработайте схему «Классификация упаковки» и охарактеризуйте отдельные виды упаковки, выявив их преимущества и недостатки.</p> <p>Рассмотрите требования к качеству упаковки.</p> <p>Выявите критерии выбора составных элементов упаковки.</p>	2	1
<p>Тема 1.5. Хранение пищевых продуктов и сырья</p>	<p>Содержание</p> <p>Хранение пищевых продуктов: понятие, назначение, этапы.</p> <p>Условия хранения: понятие, назначение, составные элементы. Климатический режим хранения: показатели, их краткая характеристика. Классификация пищевых продуктов и сырья по требованиям к оптимальным температурно-влажностным режимам.</p> <p>Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на товарные потери.</p> <p>Методы хранения продуктов: по способам регулирования температурно-влажностного режима и воздухообмена, по способу размещения. Современные способы обеспечения сохранности и расхода продуктов в предприятиях общественного питания.</p> <p>Виды складских помещений в предприятиях общественного питания и</p>	4	2

	<p>требования к ним. Принципы и правила размещения пищевых продуктов в складских помещениях предприятия общественного питания.</p> <p>Сроки сохраняемости пищевых продуктов, в том числе пищевого сырья, и продукции общественного питания : сроки годности, сроки хранения, сроки реализации. Классификация пищевых продуктов по срокам сохраняемости. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Оценка условий хранения и сохраняемости пищевых продуктов.</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие, назначение и этапы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Дайте определение термина «условия хранения» и укажите его составные элементы.</p> <p>Рассмотрите климатический режим хранения и его показатели.</p> <p>Изучите классификацию пищевых продуктов и сырья по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму.</p> <p>Изучите процессы, происходящие при хранении, и их влияние на товарные потери.</p> <p>Рассмотрите методы хранения продуктов.</p> <p>Охарактеризуйте виды складских помещений в предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучите сроки сохраняемости и составьте схему «Классификация сроков сохраняемости»</p> <p>Разберите классификацию пищевых продуктов по срокам сохраняемости.</p> <p>Изучите вопросы обеспечения безопасности продуктов при хранении.</p> <p>Оцените условия хранения в предприятиях общественного питания, где Вы проходили практику.</p>	2	2
Тема 1.6. Товарные потери пищевых продуктов	<p>Содержание</p> <p>Товарные потери: понятие, виды и разновидности, причины возникновения, порядок списания.</p> <p>Нормы естественной убыли: понятия, назначения, порядок применения.</p> <p>Влияние товарных потерь на результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p>	4	1
	<p>Практические занятия</p> <p>Расчет фактической и нормируемой естественной убыли и определение порядка её списания (решение ситуационных задач).</p>	3	2
	<p>Самостоятельная работа</p>	2	1

	Изучите виды и разновидности товарных потерь и причины их вызывающие. Рассмотрите нормы естественной убыли и их назначение. Укажите порядок списания товарных потерь.		
Тема 1.7. Транспортирование продуктов	Содержание Транспортирование: понятие, назначение, виды транспортных средств, их достоинства и недостатки, критерии их выбора. Условия и сроки транспортирования пищевых продуктов разными видами транспортных средств. Производственный контроль условий и сроков транспортирования. Санитарные паспорта на транспортные средства. Порядок приемки продуктов от органов транспорта.	4	1
	Самостоятельная работа Рассмотрите понятие и назначение транспортирования продуктов. Изучите виды транспортных средств и выявите их преимущества и недостатки. Разберите порядок проведения производственного контроля условий и сроков транспортирования продуктов. Изучите порядок приемки товаров от органов транспорта.	2	1
Тема 1.8. Классификация ассортимента и оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения	Содержание Общая классификация продовольственных товаров растительного происхождения на однородные группы: вспомогательные, зерномучные, плодоовощные, кондитерские и вкусовые товары. Идентифицирующие признаки каждой группы. Частная классификация товаров растительного происхождения указанных однородных групп на подгруппы разных ступеней, виды и подвиды. Оценка качества товаров однородных групп: общие и специфичные показатели качества, наиболее распространенные дефекты, градации качества. Условия и сроки хранения вспомогательных, зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.	8	2
	Практические занятия Распознавание товаров растительного происхождения однородной группы. Оценка качества свежих овощей.	6	1
	Самостоятельная работа Разработайте схему общей и частных классификаций пищевых продуктов растительного происхождения.	2	1

	<p>Выявите идентифицирующие признаки пищевых продуктов разных групп, подгрупп и видов.</p> <p>Определите общие и специфичные показатели качества пищевых продуктов однородных групп, подгрупп и видов продуктов растительного происхождения.</p> <p>Рассмотрите условия и сроки хранения товаров растительного происхождения разных подгрупп и видов.</p>		
<p>Тема 1.9. Классификация ассортимента и оценка качества продовольственных товаров животного происхождения</p>	<p>Содержание</p> <p>Общая классификация продовольственных товаров животного происхождения на однородные группы: пищевые жиры, молочные, мясные, яичные и рыбные товары. Идентифицирующие признаки, характерные для каждой однородной группы.</p> <p>Частная классификация товаров животного происхождения однородных групп на подгруппы разных ступеней, виды и подвиды.</p> <p>Оценка качества товаров однородных групп животного происхождения: общие и специфичные показатели и градации качества, наиболее распространенные дефекты.</p> <p>Условия и сроки хранения пищевых жиров, молочных, мясных, яичных и рыбных товаров.</p>	8	2
	<p>Практические занятия</p> <p>Распознавание товаров животного происхождения однородных групп, выявление их идентифицирующих признаков.</p> <p>Ознакомление с сортовой разрубкой мясных туш.</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Разработайте схему общей и частных классификаций пищевых продуктов животного происхождения.</p> <p>Выявите идентифицирующие признаки пищевых продуктов разных групп, подгрупп и видов.</p> <p>Определите общие и специфичные показатели качества пищевых продуктов однородных групп, подгрупп и видов продуктов животного происхождения.</p> <p>Рассмотрите условия и сроки хранения товаров животного происхождения разных подгрупп и видов.</p>	2	2
	<p>Раздел 2. Обеспечение снабжения и управление запасами продуктов в предприятиях общественного питания</p>		36
<p>Тема 2.1. Снабжение предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <p>Снабжение: понятие, назначение, виды. Источники снабжения организаций общественного питания товарными ресурсами.</p>	4	1

товарными ресурсами	<p>Товарные ресурсы: понятие, назначение, классы продовольственных и непродовольственных товаров, используемых в предприятиях общественного питания.</p> <p>Классификация продовольственных товаров на подклассы: пищевые продукты (сырье и готовые покупные товары).</p> <p>Непродовольственные товары, необходимые для производства продукции общественного питания и оказания услуг: технологическое оборудование, инвентарь, посуда (кухонная и столовая), столовое белье, столовые приборы, санитарная одежда для персонала, транспортные средства, офисная мебель и мебель для зала обслуживания, музыкальные инструменты, аудиотехника и др., их классификация и краткая характеристика.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие и назначение снабжения.</p> <p>Охарактеризуйте виды и источники снабжения предприятий общественного питания товарными ресурсами.</p> <p>Выявите понятие, назначение и классы товарных ресурсов.</p> <p>Рассмотрите классификацию продовольственных товаров и их подклассы.</p> <p>Рассмотрите группы непродовольственных товаров, необходимых для производства продукции и оказания услуг общественного питания.</p> <p>Укажите, какие ещё непродовольственные товары, кроме перечисленных в теме 2.1, могут быть использованы в предприятиях общественного питания. Приведите примеры.</p>	2	1
<p>Тема 2.2.</p> <p>Техническое обслуживание предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <p>Техническое обслуживание предприятий общественного питания: понятие, назначение, виды (обязательное и на добровольной основе обслуживание).</p> <p>Техническое оборудование предприятий общественного питания: понятие, назначение, общая классификация на группы.</p> <p>Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весоизмерительного оборудования. Периодичность проверок весоизмерительного оборудования, способы подтверждения соответствия установленным требованиям организации, обеспечивающие техническое обслуживание. Органы метрологического контроля, проводящие проверку.</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие и назначение технического обслуживания.</p> <p>Укажите виды технического обслуживания. Приведите примеры обязательного технического обслуживания, в том числе государственного</p>	2	1

	<p>метрологического контроля.</p> <p>Рассмотрите периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весоизмерительного оборудования. Укажите, соблюдается ли эта периодичность в предприятии общественного питания, в котором Вы проходили практику.</p> <p>Укажите периодичность проверок весоизмерительного оборудования и способы подтверждения его соответствия.</p> <p>Можно ли эксплуатировать электронные весы, которые хранились в течении 2-х лет на складе и находятся в исправном положении без проведения повторной проверки.</p> <p>Составьте перечень организаций, обеспечивающих техническое обслуживание предприятий общественного питания.</p> <p>Какие организации уполномочены проводить проверку весоизмерительного оборудования?</p>		
<p>Тема 2.3. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p>	<p>Содержание</p> <p>Программное обеспечение управления товародвижением в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Знакомство и выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности: программы ресторанно-гостиничного бизнеса 1С Парус: Управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Keer, компьютерные системы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Парус: Общепит, 1С Парус: Сборники рецептов и др.</p> <p>Информационные технологии, применяемые для управления расходом продуктов на производстве: понятие, назначение, краткая характеристика.</p> <p>Информационные технологии для контроля за движением блюд в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, краткая характеристика.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Работа с информационными технологиями для управления расходом продуктов и движения блюд в предприятиях общественного питания.</p> <p>Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие и назначение программного обеспечения управления товародвижением в предприятиях общественного питания.</p> <p>Ознакомьтесь с программным обеспечением предприятий общественного</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

	<p>питания. Укажите, какие программы используются в предприятии общественного питания, где Вы проходили практику.</p> <p>Выберите программы для управления расходом продуктов на производстве.</p> <p>Выберите программы для контроля за движением блюд.</p>		
<p>Тема 2.4. Инструктаж персонала по безопасности хранения продуктов и работы на оборудовании</p>	<p>Содержание</p> <p>Охрана труда в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, общие положения.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Обеспечение безопасности персонала в складских помещениях и на производстве.</p> <p>Способы и формы инструктажа персонала по безопасности хранения продуктов.</p>	4	1
	<p>Практические занятия</p> <p>Инструктаж персонала по обеспечению безопасности продуктов при хранении и при эксплуатации технологического оборудования.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие, назначение и общие положения охраны труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Пройдите инструктаж по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Составьте перечень основных операций по технике безопасности.</p> <p>Изучите способы и формы инструктажа персонала по безопасности хранения продуктов.</p> <p>Составьте перечень операций по обеспечению безопасности продуктов при хранении.</p>	2	1
<p>Тема 2.5. Инвентаризация запасов продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>Инвентаризация: понятие, назначение, процедуры и правила. Оформление результатов инвентаризации. Порядок списания недостач или отнесение их за счет виновных лиц. Определение количества запасов продуктов и их расхода.</p> <p>Методы контроля и предупреждения возможных хищений запасов на производстве.</p>	4	1
	<p>Практические занятия</p> <p>Определение наличия запасов и расхода продуктов.</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие, назначение, процедуры и правила инвентаризации в</p>	2	1

	<p>предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучите порядок оформления результатов инвентаризации.</p> <p>Выявите порядок списания недостач или отнесение их за счет виновных лиц.</p> <p>Определите количество запасов, продуктов и их расхода.</p> <p>Изучите методы контроля и предупреждения возможных хищений запасов на производстве.</p>		
Тема 2.6. Документационное обеспечение товародвижения	<p>Содержание</p> <p>Документационное обеспечение товародвижения: понятие, назначение, виды товарно-сопроводительных документов.</p> <p>Технологическая документация для контроля расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>Порядок оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков.</p> <p>Порядок приемки товаров по количеству и качеству. Документы, регламентирующие порядок приемки (Гражданский кодекс ч.II, Инструкции П-6 и П-7). Правила оформления товарно-сопроводительных документов. Проверка правильности их оформления.</p>	4	1
	<p>Практические занятия</p> <p>Оформление технологических документов для контроля расхода и хранения продуктов (накладных, заборных листов, технологических карт и др.)</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Определите понятие и назначение документационного обеспечения товародвижения.</p> <p>Охарактеризуйте виды товарно-сопроводительных документов.</p> <p>Изучите технологическую документацию для контроля расхода и хранения продуктов.</p> <p>Выявите, какая документация для контроля расхода и хранения продуктов, в т.ч. с использованием специализированного программного обеспечения, применяется в организации общественного питания, где Вы проходили практику.</p> <p>Изучите порядок приемки товаров по количеству и качеству.</p> <p>Выявите перечень товарно-сопроводительных документов (ТСД), с которыми поступает в организацию общественного питания продукция, и реквизиты, необходимые в них.</p> <p>Проверьте правильность оформления ТСД при приемке продукции в организации общественного питания, где Вы проходили практику.</p>	2	1
	Консультации	6	
	Всего	145	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов Товароведения продовольственных товаров, Информационных технологий и Документационного обеспечения, Технического оснащения предприятий общественного питания.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов – стенды, компьютеры.

Технические средства обучения: проекторы, компьютеры, фонды нормативных документов и компьютерных программ (Управление рестораном, 1С Парус и др.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
1	Нормативно-правовые акты
1.1	«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
1.2	«О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)
1.3	Гражданский Кодекс Российской Федерации. Часть II.
1.4	«О техническом регулировании» ФЗ-184 от 27.12.2002 с измен. и дополн. № 65-ФЗ от 01.05.2009
1.5	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 31.03.2005
1.6	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля», ФЗ-134 от 08.08.2010
1.7	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья./СанПиН 2.3.6.1079-01
1.8	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий./СП 1.1.1058-07
1.9	Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.2009 г. № 1036 (в ред. постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276).
1.10	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов./СанПиН 2.3.2.1324-03
1.11	ГОСТ Р 50763-07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
1.12	Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.
1.13	Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (П-6).
1.14	Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (П-7).
2	Основные источники
1.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.:Дашков и К, 2017. - 412 с.: ISBN 978-5-394-01691-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/354035
2.2	Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., - 5-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 508 с.: ISBN 978-5-394-01879-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/354038
3	Дополнительные источники
3.1	Справочник товароведа продовольственных товаров. – М.: Колос, 2014
3.2	Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2014
3.3	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: «Академия», 2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Хомутинниковой В.И.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является экзамен.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. <p><i>Знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль Оценка правильности выполнения практических заданий Контроль режима и сроков хранения Оценка правильности проведения инструктажа по безопасности Проверка правильности произведенных расчетов расхода продуктов Оценка правильности заполнения документов Тестирование Текущий контроль Самоконтроль

<p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы товаров.</p>	
---	--