

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.02	составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	Зо 01.02	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	Уо 01.03	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	Уд 01.01		определять наличие запасов и расход продуктов;	Зд 01.01
Зд 01.02				общие требования к качеству сырья и продуктов
Зд 01.03				методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы
Зд 01.04				виды снабжения
Зд 01.05				виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслужи-

				вания холодильного, механического и весового оборудования
			Зд 01.06	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
			Зд 01.07	правила оценки состояния запасов на производстве
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психология коллектива
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Зо 04.02	психология личности
			Зо 04.03	основы проектной деятельности
			Зд 04.01	методы контроля возможных хищений запасов на производстве
ОК 05	Уо 05.01	излагать свои мысли на государственном языке	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
	Уо 05.02	оформлять документы	Зо 05.02	правила оформления документов
	Уд 05.01	проводить инструктажи по безопасности	Зд 05.01	инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

		хранения пищевых продуктов;	Зд 05.02	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
			Зд 05.03	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
			Зд 05.04	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции
	Уо 06.02	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Зо 06.02	Общечеловеческие ценности
			Зо 06.03	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения.
	Уд 07.01	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Зд 07.01	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
			Зд 07.02	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уд 09.01	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продук-	Зд 09.01	программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд

		тов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.06	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов	Код Н / У / З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров				
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.</p>
Содержание учебного материала:		10/8		

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Товароведная характеристика товаров растительного происхождения Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Ассортимент, общие требования к качеству зерномучных товаров. Крахмал, сахар, мед - характеристика, общие требования к качеству. Кондитерские изделия. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству кондитерских изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение товаров растительного происхождения.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	В том числе практических занятий:	8		
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		
	Практическое занятие №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки	2		
	Практическое занятие №3 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		
	Практическое занятие №4 Органолептическая оценка качества кондитерских изделий	2		
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала: Товароведная товаров животного происхождения. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству молока и молочных товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	10/8 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо

	Товароведная характеристика яичных продуктов. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	В том числе практических занятий:	8		
	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2		
	Практическое занятие №6 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2		
	Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2		
	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества рыбных товаров	2		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала:	6/4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01
	Товароведная характеристика товаров смешанного происхождения. Вкусовые товары. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров. Пищевые жиры. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров. Пищевые концентраты. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых концентратов.	2		
	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие №9 Органолептическая оценка качества вкусовых товаров	2		

	Практическое занятие № 10 Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2		Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально - технического снабжения	Содержание учебного материала: 1.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания: сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. 2.Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. 3.Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.) Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. 4.Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	6/4 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.

	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие № 11. Составление договора поставки на продовольственные товары.	2		
	Практическое занятие №12 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, типа предприятия.	2		
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товароматериальных ценностей	Содержание учебного материала:	4/2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2		
	В том числе практических занятий:	2		
	Практическое занятие №13 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	2		
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01
	1.Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации	2		

	и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.			Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие № 14 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2		
	Практическое занятие № 15 Выбор форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2		
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала: 1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	6/4 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03
	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие № 16. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		
	Практическое занятие № 17. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2		
	Самостоятельная работа: Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	2		

	<p>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p>Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы: выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе</p> <p>Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания</p>			<p>Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.</p>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2			
Всего	54/34			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
4. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с.
5. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
знания		
Основные понятия и аксиомы теоретической механики, законы равновесия и перемещения тел.	Точное перечисление условий равновесия системы сходящихся сил и системы произвольно расположенных сил.	Текущий контроль в форме практических занятий по темам: 1.1.,1.2.,1.3.,1.4.,1.6
Методики выполнения основных расчетов по теоретической механике, сопротивлению материалов и деталям машин.	Обоснованный выбор методики выполнения расчета.	Текущий контроль в форме практических занятий по темам:
		1.4.,1.7., 2.2., 2.5.,2.6,3.3.-3.8
Основы конструирования деталей и сборочных единиц.	Сформулированы основные понятия и принципы конструирования деталей.	Текущий контроль в форме практических занятий по темам: 3.1., 3.3,3.4.,3.9
умения		
Производить расчеты на прочность при растяжении-сжатии, срезе и смятии, кручении и изгибе.	Выполнение расчетов на прочность при растяжении и сжатии, срезе и смятии, правильно и в соответствии с алгоритмом	Экспертная оценка выполнения расчетно-графических работ по темам: 2.1.-2.6
Выбирать рациональные формы поперечных сечений	Выбор формы поперечных сечений осуществлен рационально и в соответствии с видом сечений	Экспертная оценка выполнения расчетно-графических работ по темам: 2.1.-2.6
Производить расчеты зубчатых и червячных передач, передачи «винтгайка», шпоночных соединений на контактную прочность	Расчет передач выполнен точно и в соответствии с алгоритмом	Экспертная оценка выполнения практических и расчетно-графических работ по темам: 3.3,3.4,3.6.,3.8.
Производить проектировочный проверочный расчеты валов	Проектировочный и проверочный расчеты выполнены точно и в соответствии с алгоритмом	Экспертная оценка выполнения практических и расчетно-графических работ по темам: 3.33.8.
Производить подбор и расчет подшипников качения	Расчет выполнен правильно в соответствии с заданием	Экспертная оценка выполнения практических и расчетно-графических работ по темам: 3.33.8.