

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
обще профессионального цикла  
ОП 02  
«Организация хранения и контроль запасов  
сырья»  
по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

п. Верхнеднепровский  
2024 г

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель Новикова С.А.

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический  
техникум»

.....С.И. Журавлева

### **Рабочая программа**

#### **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья**

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

**Программу разработала:**

**Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- 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 требований 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 движение 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 сопроводительных документаций на различные группы продуктов.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося 5 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>96</i>
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	<i>56</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<i>5</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**Организация хранения и контроль запасов сырья**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.</p> <p>Практическое занятие Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)</p> <p>Самостоятельная работа:          - Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.          - Установление принципов и отличительных признаков деления на товарные сорта муки, крупы и чая (работа со стандартами);          - Заполнение таблицы «Дефекты: диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения»;</p>	12	2
		6	
		6	
		1	
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.</p> <p>Самостоятельная работа:          -Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);          -Изучение состояния местного продовольственного рынка. Работа со статистическими сборниками для определения состояния производства важнейших продовольственных товаров;</p>	4	2
		4	
		1	
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>			
<b>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с</p>	16	3
		4	

	поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.		
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.	12	
	Практическое занятие Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству		
	Самостоятельная работа: - Определительная перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. -Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее)	1	
<b>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Контрольная работа.	2	
	Итого за семестр.	34	
<b>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	3
	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.	4	
	Практическая работа Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары	6	
	Самостоятельная работа: - Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). -Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре; -Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	1	
<b>Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	18	2
	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания.	6	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов.	12	
	Практическое занятие Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг)		
	Самостоятельная работа: - Изучение условий и сроков годности (хранения) основных продуктов питания (работа со	1	

	стандартами, решение ситуационных задач). -Оформление журнала инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов		
<b>Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов</b>			
<b>Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	18	3
	.Практическое занятие Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве	12	
	Практическое занятие Документальное оформление отпуска продуктов со склада.		
<b>Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов.	16	3
	Практическое занятие Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов	8	
	Практическое занятие Анализ статистики движения блюд (проходимости блюд) Изучение современных тенденций в области обеспечения правильного расхода продуктов на производстве	8	
	<b>Всего:</b>	96	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется наличие учебного кабинета:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

Оборудование рабочих мест кабинета: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: учебники и учебные пособия

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. – М.: издательский центр «Академия», 2007г. – 415с.
2. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров - Драмшева С.Т. – М.: Экономика, 2005г.
3. Товароведение товаров растительного происхождения – Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. - учебник для ССУЗов. М.: Деловая литература, 2005г.
4. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов – Николаева М.Н., Паранова Т.Н./учебное пособие - М.: Экономика, 2005г.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров – М.: «Колос», 2006г.
6. Товароведение и экспертиза потребительских товаров – Шевченко В.В. и др. – М.: ИНФРА-М, 2005г.
7. Классификация продовольственных товаров – Николаева М.А. –М.: ОЦКРТ, 2006г.
8. Организация производства общественного питания – Радченко Л.А. – Р.: «Феникс», 2005г.
9. Справочник руководителя общественного питания – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005г.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005г.
11. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах – Панова Л.А. Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2007г. – 319с.
12. Калькуляция и учет в общественном питании – Шестакова Т.И. Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г. – 143с.
- 13 Товароведение пищевых продуктов З.П.Матюхина, Э.П.Королькова «Академия»

Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.
2. Нормативные документы и федеральные законы:
  - ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00г. № 29 ФЗ
  - ФЗ-2 от 09.01.96г. с изменениями и дополнениями от 17.12.99г. ФЗ-212
  - ФЗ-29 от 02.01.00г. о качестве и безопасности пищевых продуктов
  - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических мероприятий)
  - ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
  - СанПиН № 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
3. Интернет ресурсы:
- 3.1. [freedocs.xyz](https://freedocs.xyz/pdf-420443939) pdf-420443939
- 3.3. [nsportal.ru](https://nsportal.ru) НПО и СПО > ...-по-distsipline--0

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий, контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, решение ситуационных задач
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия,
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;	Контрольная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
<b>Знания:</b>	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, контрольная работа
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- методы контроля качества продуктов при хранении;	Тестирование, практические занятия, контрольная работа, контрольная работа
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Тестирование, практические занятия
- виды снабжения;	Тестирование, практические занятия
- виды складских помещений и	Тестирование, внеаудиторная

требований к ним;	самостоятельная работа
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, контрольная работа
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Тестирование, решение ситуационных задач
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила оценки состояния запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.	Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа

**Перечень практических работ**  
**Организация хранения и контроль запасов сырья**

Наименование темы	Содержание	Кол-во часов
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Практическое занятие №1. Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	2
	Практическое занятие № 2 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	2
	Практическое занятие № 3.Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	2
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.	2
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.	2
	Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.	2
	Практическое занятие №7.Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2
	Практическое занятие № 8. Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2
	Практическое занятие №9. Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2

Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	Практическая работа № 10. Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.	2
	Практическая работа № 11. Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары	2
	Практическая работа № 12. Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.	2
2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	Практическое занятие № 13. Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов.	2
	Практическое занятие № 14. Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов.	2
	Практическое занятие № 15. Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов.	2
	Практическое занятие № 16. Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг).	2
	Практическое занятие № 17. Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг).	2
	Практическое занятие № 18. Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг).	2
Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	Практическое занятие № 19. Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве.	2
	Практическое занятие № 20. Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве.	2
	Практическое занятие № 21. Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве.	2
	Практическое занятие № 22. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	2
	Практическое занятие № 23. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	2
	Практическое занятие № 24. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	2
Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	Практическое занятие № 25. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2
	Практическое занятие № 26. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с	2

	использованием специализированного программного обеспечения.	
	Практическое занятие № 27. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов.	2
	Практическое занятие № 28. Анализ статистики движения блюд (проходимости блюд) Изучение современных тенденций в области обеспечения правильного расхода продуктов на производстве.	2
	Всего:	56 часов

**Поурочно-тематическое планирование**  
**Дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья**

№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Наглядные пособия	Домашнее задание
	<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	12ч		
	<b>Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров</b>			учебник «Товароведение пищевых продуктов» З.П.Матюхина, Э.П.Коропкова <a href="http://freedocs.vz.nmf-420443939">freedocs.vz.nmf-420443939</a>
<b>1-2</b>	Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров.	2	видео материал натуральные образцы продуктов, иллюстрации	стр.3-39, интернет ресурс
<b>3-4</b>	Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие,	2	видео материал натуральные образцы продуктов,	стр 31,39,41 ,интернет ресурс

	классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.		иллюстрации	
5-6	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	2	видео материал натуральные образцы продуктов, иллюстрации	стр 27 ,интернет ресурс
7-8	Практическое занятие №1. Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	2	видео материал натуральные образцы, иллюстрации	отчет о проделанной работе
9-10	Практическое занятие №2. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	2	видео материал натуральные образцы, иллюстрации	отчет о проделанной работе
11-12	Практическое занятие №3. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).	2	видео материал натуральные образцы, иллюстрации	отчет о проделанной работе
	<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<b>4</b>		
13-14	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки.	2	видео материал натуральные образцы, иллюстрации	стр39-266, интернет ресурс
15-16	Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.	2	видео материал натуральные образцы, иллюстрации	стр стр39-266 ,интернет ресурс
	<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>			
	<b>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</b>	16		Организация производства общественного питания – Радченко Л.А. – Р.: «Феникс» 2005г <a href="http://fourlib.net/books/tourism/radchenko.htm">fourlib.net books/tourism/radchenko.htm</a>



17-18	Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 45-71 интернет ресурс
19-20	Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 45-71 интернет ресурс
21-22	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
23-24	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
25-26	Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
27-28	Практическое занятие №7. Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
29-30	Практическое занятие №8. Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
31-32	Практическое занятие №9. Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
	<b>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	2		
33-34	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Контрольная работа за семестр.	2	<i>видео иллюстрации</i>	стр61 интернет ресурс
	Итого за семестр	34/18		
	<b>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	10		
35-36	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр71 интернет ресурс
37-38	Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 71 интернет ресурс

			документов	
39-40	Практическая работа №10. Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
41-42	Практическая работа №11. Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
43-44	Практическая работа №12. Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
	<b>Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов</b>	18		
45-46	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр67,интернет ресурс
47-48	Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения.	2		стр67,интернет ресурс
49-50	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	бланки Нормативных и технических документов	интернет ресурс
51-52	Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
53-54	Практическое занятие №14. Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
55-56	Практическое занятие №15. Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
57-58	Практическое занятие №16. Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг)	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
59-60	Практическое занятие №17. Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг)	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
61-62	Практическое занятие №18. Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг)	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
	<b>Раздел 3. Контроль</b>			

	<b>запасов и расхода продуктов</b>			
	<b>Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов</b>	18		<u>Калькуляция и учет в общественном питании – Шестакова Т.И. Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО nsportal.ru&gt;НПО и СПО&gt;...-po-distipline--0</u>
63-64	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 169 интернет ресурс
65-66	Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 169 интернет ресурс
67-68	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 129,152 интернет ресурс
69-70	.Практическое занятие №19. Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
71-72	Практическое занятие №20. Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
73-74	Практическое занятие №21. Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
75-76	Практическое занятие №22.	2	бланки	отчет о

	Документальное оформление отпуска продуктов со склада.		Нормативных и технических документов	проделанной работе
77-78	Практическое занятие №23. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
79-80	Практическое занятие №24. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
	<b>Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве</b>	16		отчет о проделанной работе
81-82	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 127, интернет ресурс
83-84	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр 127. интернет ресурс
85-86	Правила составления отчетов реализации продукции и блюд.	2	бланки Нормативных и технических документов	стр127, интернет ресурс
87-88	Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов.		бланки Нормативных и технических документов	стр127, интернет ресурс
89-90	Практическое занятие №25. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
91-92	Практическое занятие №26 Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
93-94	Практическое занятие №27 Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
95-96	Практическое занятие №28. Анализ статистики движения блюд (проходимости блюд) Изучение современных тенденций в области обеспечения правильного расхода продуктов на производстве	2	бланки Нормативных и технических документов	отчет о проделанной работе
<b>Итого за семестр-62 часа. Из них Р-38ч.</b>				

**Всего: 96 в том числе 56 практических**

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

<b>Процент результативности ( правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>Балл (отметка)</b>	<b>Вербальный аналог</b>
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно