



*Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

## **учебной дисциплины**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**для специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**(базовая подготовка)**

**Астрахань**  
**2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель  (занимаемая должность)	<b><i>З.Г. Ахмедова</i></b>  (инициалы, фамилия)
--	---	--

**Эксперты от работодателя:**

Кондитерский дом «Контраст»  ООО «Наша кухня»  ИП Устинов  (место работы)	управляющая  главный технолог  старший технолог  (занимаемая должность)	<b><i>Е.В.Иванча</i></b>  <b><i>Р.А.Путилов</i></b>  <b><i>В.А.Чекушин</i></b>  (инициалы, фамилия)
---	---	---

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
<b>1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2 Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>22</b>
<b>4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>25</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**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, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности.

**Основные задачи** курса:

- усвоение основных понятий используемых в данной дисциплине;
- изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей;
- рассмотрение условий и сроков сохранности 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.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций (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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канале, 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 и развития общих компе-

тенций, 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) и развития общих компетенций (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности).

В результате освоения учебной 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;
- 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 управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- пищевую ценность продуктов: биологическую ценность, физиологическую ценность, энергетическую ценность, органолептическую оценку качества продовольственного

сырья и продуктов.

**1.4. Запланированное количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

лабораторных работ – 24 часов;

практических занятий – 18 часов;

контрольных работ – 2 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 44 часа;

консультации -10 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	24
практические занятия	18
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>44</b>
в том числе:	
учебно-исследовательская работа;	18
составление тестов, таблиц, ситуационных задач, развернутой классификации; подготовка и написание рефератов, сообщений, презентаций по теме	26
<b>Консультации</b>	<b>10</b>
<i>Аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы (проекта)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение.</b>		<b>1,5</b>	
	Введение. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, ее междисциплинарные связи. Значение знаний учебной дисциплины профессиональной деятельности технологов. Основные понятия: продовольственное сырье, продукция, товар, пищевые продукты, запасы. Деление товаров по степени готовности к потреблению.	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 1. Анализ ассортиментной политики предприятия общественного питания выбранных образцов (два или более) разных марок товаров: молочных (творог, кефир, молоко, йогурты, сметана, сыры, сгущенное молоко), кондитерских (повидло, джем, варенье, какао-порошок, сахар), зерномучных (хлеб, хлебобулочные изделия), вкусовых (чай, кофе, хлебный квас и напитки из хлебного сырья).	0,5	
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственного сырья и товаров</b>		<b>103</b>	
<b>Тема 1.1. Ассортимент товаров</b>		<b>1,5</b>	
	Ассортимент товаров. Ассортимент: понятие, отличия ассортимента от номенклатуры товаров. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте охвата и удовлетворяемым потребностям. Свойства и показатели ассортимента по месту нахождения, широте охвата и удовлетворяемым потребностям. Свойства и показатели ассортимента, их краткая характеристика. Управление ассортиментом: ассортиментная политика и формирование ассортимента.	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 1. Анализ ассортиментной политики предприятия общественного питания выбранных образцов (два или более) разных марок товаров: молочных (творог, кефир, молоко, йогурты, сметана, сыры, сгущенное молоко), кондитерских (повидло, джем, варенье, какао-порошок, сахар), зерномучных (хлеб, хлебобулочные изделия), вкусовых (чай, кофе, хлебный квас и напитки из хлебного сырья).	0,5	
<b>Тема 1.2 Пищевая ценность про-</b>		<b>4</b>	



дуктов			
	Пищевая ценность продуктов. Биологическая ценность: понятие, показатели. Физиологическая ценность: понятие, показатели. Энергетическая ценность: понятие, показатели. Органолептическая оценка качества продовольственного сырья и продуктов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Расчет энергетической ценности продуктов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 2. Показатели пищевой ценности (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Глава 3. Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья различных групп, товарных сортов (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	2	
<b>Тема 1.3. Оценка качества товаров</b>		<b>4</b>	
	Оценка качества товаров. Свойства, показатели и требования к качеству. Классификация свойств, показателей и их значений. Номенклатура потребительских свойств и их показатели: деление на группы, подгруппы, удовлетворяемые потребности (общие представления). 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. Градации качества: сорта, классы качества, номера и марки товаров. Правила оценки качества состояния запасов продуктов в предприятиях общественного питания. Контроль качества товаров: понятие, назначение. Классификация контроля: сплошной и выборочный; приемочный, текущий и отпускной. Методы контроля при приемке и хранении продуктов (органолептический, измерительный, регистрационный и экспертный). Правила отбора проб: виды проб (точечные, объединенные и средние), требования к отбору проб. Приемочные и браковочные числа: понятия, назначения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

	<b>Практическое занятие №2</b> Оценка качества продуктов по органолептическим показателям.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение «Оценка качества товаров» (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Подготовить сообщение «Методы определения качества товаров» (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	2	
<b>Тема 1.4.</b> Упаковка товаров. Транспортирование товаров		<b>4</b>	
	Упаковка и транспортировка товаров. Основные понятия и назначение. Классификация упаковки, краткая характеристика отдельных групп и видов, их преимущества и недостатки, требования к качеству упаковки. Критерии выбора составных элементов упаковки (тары, упаковочных, укупорочных, перевязочных и других материалов) для обеспечения сохранности продуктов и отпуска продукции общественного питания потребителем. 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. Современные технологии упаковки в пищевой промышленности.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Упаковка и маркировка товаров.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 4. Характеристика видов упаковок и транспортирования (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 5. Маркировка товаров (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	2	
<b>Тема 1.5.</b> Хранение пищевых продуктов и сырья. Товарные потери		<b>6</b>	

пищевых продуктов.			
	<p>Хранение пищевых продуктов и товарные потери.  Хранение пищевых продуктов: понятие, назначение, этапы.  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.  Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на товарные потери.  Методы хранения продуктов: по способам регулирования температурно-влажностного режима и воздухообмена, по способу размещения. Современные способы обеспечения сохраняемости и расхода продуктов в предприятиях общественного питания.  Виды складских помещений в предприятиях общественного питания и требования к ним. Принципы и правила размещения пищевых продуктов в складских помещениях предприятия общественного питания.  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.  Товарные потери: понятия, виды и разновидности, причины возникновения, порядок списания.  Нормы естественной убыли: понятие, назначение, порядок применения.  Влияние товарных потерь на результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Оценка условий хранения и сохраняемости пищевых продуктов.	2	2
	<b>Практическое занятие № 5</b> Расчет фактической и нормируемой естественной убыли (решение ситуационных задач).	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 6. Характеристика видов складских помещений (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья	3	

	товарной продукции». Глава 7. Оценка условий хранения и сохраняемости товара (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 8. Причины возникновения товарных потерь (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).		
<b>Тема 1.6.</b> Классификация, ассортимент и оценка качества плодово-овощной продукции		<b>8</b>	
	Свежие плоды и овощи. Назначение, классификация, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение, классификация по методам консервирования, сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей. Капустные, луковичные, тыквенные, томатные овощи: назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	Свежие плоды: семечковые, косточковые. Ягоды. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении свежих плодов и ягод.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Оценка качества свежих овощей и корнеплодов по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градации качества.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Оценка качества свежих плодов и ягод по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градации качества.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление общей классификации условий и сроков хранения плодовоовощной продукции и их продуктов переработки (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Составить таблицу биологической ценности и пищевой безопасности групп овощей, плодов и ягод разных групп и подгрупп (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Составление общей классификации транспортировки плодовоовощной продукции и их продуктов переработки (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	4	

	Составление общей классификации транспортировки ягод и их продуктов переработки (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).		
<b>Тема 1.7. Классификация, ассортимент и оценка качества зерномучных товаров.</b>		<b>8</b>	
	Зерномучные товары: назначение, классификация, условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров. Назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении, условия и сроки хранения.	2	2
	Сравнительная товароведная характеристика видов муки и макаронных изделий. Требования к качеству условия и сроки хранения. Назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Определение качества круп.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление общей классификации условий и сроков хранения зерномучных товаров (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Подготовить сообщение «Новые виды зерномучных товаров и бобовых». Составление общей классификации круп (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Составление общей классификации транспортировки зерномучных товаров (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	2	
<b>Тема 1.8. Характеристика вкусовых товаров.</b>		<b>4</b>	
	Классификация, ассортимент и оценка качества вкусовых товаров. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Чай, какао, кофе. Сравнительная товароведная характеристика чая, какао, кофе по ассортименту, пищевой ценности, кулинарному назначению, упаковке, оценке качества.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>	

	<b>Лабораторная работа №5</b> Определение качества чая, кофе, какао.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 9. Оценка качества по органолептическим показателям вкусовых товаров (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Составление классификации видов чая, какао, кофе (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	2	
<b>Тема 1.9. Товары кондитерского производства.</b>		<b>4</b>	
	Классификация, ассортимент и оценка качества кондитерских товаров и пищевых концентратов. Кондитерские товары: классификация, сравнительная товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения. Пищевые концентраты: понятие, назначение, классификация, значение в питании. Ассортимент пищевых концентратов, оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	Характеристика сахара, крахмала, меда. Сахар, классификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения, сравнительная характеристика разных видов сахара.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление развернутой классификации по теме «Кондитерские товары» (ассортимент, хранение, упаковка, маркировка, транспортировка). Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 10. Оценка качества по органолептическим показателям кондитерских товаров (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	2	
<b>Тема 1.10. Классификация, ассортимент и оценка качества молочных товаров.</b>		<b>8</b>	

	<p>Товароведная характеристика молока, сливок.</p> <p>Классификация молока и продуктов его переработки, использование молочных продуктов в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов. Оценка качества молочных товаров, товарные сорта, принципы их деления, дефекты.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, пищевой ценности, упаковке, маркировке, оценке качеству.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика спредов и смесей топлёных. Классификация по ассортименту, структуре, пищевой ценности, упаковке, маркировке, оценке качеству.</p>	2	2
	<p>Характеристика сыров. Классификация по ассортименту, структуре, пищевой ценности, упаковке, маркировке, оценке качеству.</p>	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
	<p><b>Лабораторная работа № 6</b></p> <p>Определение товарного сорта коровьего масла и спредов (работа с натуральными образцами), определение градаций качества.</p>	2	3
	<p><b>Лабораторная работа № 7</b></p> <p>Определение товарного сорта сыров, (работа с натуральными образцами), определение градаций качества согласно ГОСТам.</p>	2	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовить сообщение на тему «Продукты детского питания» (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).</p> <p>Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 11. «Проанализировать ассортимент кисломолочной продукции, условия хранения в супермаркетах города» (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).</p> <p>Составить ассортимент масла коровьего (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).</p> <p>Составить ассортимент твердых сыров, маргарина (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).</p>	4	
<b>Тема 1.11.</b> Классификация, ассортимент и оценка качества пищевых жиров, яиц и продуктов их переработки.		<b>8</b>	

	Классификация, ассортимент и оценка качества пищевых жиров. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, использованию в общественном питании, оценке качеству, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	2
	Классификация, ассортимент и оценка качества яиц и продуктов их переработки. Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов, их отличительные признаки, упаковка и маркировка яиц. Оценка качества яйца. Требования к качеству, дефекты.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа №8</b> Определение товарного вида и качества яиц, продуктов их переработки согласно ГОСТу.	2	3
	<b>Лабораторная работа №9</b> Определение вида и качества растительных масел согласно ГОСТу.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление тестов по теме «Классификация, ассортимент и оценка качества пищевых жиров». Составление тестов по теме «Классификация, ассортимент и оценка качества, яиц и продуктов их переработки». Классификация яиц по сорту, общие сведения о продуктах переработки яиц (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Составление ассортимента растительных масел (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	4	
<b>Тема 1.12.</b> Классификация, ассортимент и оценка качества мясных товаров.		<b>4</b>	
	Классификация мяса убойных животных, птиц, субпродуктов и продуктов их переработки. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных подгрупп мясных товаров по ассортименту, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. По-	2	2



	тери при хранении.		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Оценка качества мясных фаршей по органолептическим показателям, в том числе по свежести, согласно ГОСТам. (работа с натуральными образцами).	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить презентацию на тему «Классификация мяса убойных животных, субпродуктов и продуктов их переработки» (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Составить развернутую таблицу ассортимента мясной продукции (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	2	
<b>Тема 1.13.</b> Классификация, ассортимент и оценка качества рыбных товаров		<b>6</b>	
	Классификация продуктов переработки рыбы. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки. Оценка качества рыбных товаров. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров, технологические и предреализационные дефекты, хранение рыбных товаров, условия и сроки.	2	2
	<b>Лабораторные работы.</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям, тары, содержимого и герметичности.	2	3
	<b>Лабораторная работа №12</b> Определение вида и качества свежей рыбы согласно ГОСТам (работа с натуральными образцами).	2	3
	<b>Контрольная работа по разделу 1</b>	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить таблицу на тему «Упаковка, хранение, транспортировка рыбных товаров» (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Подготовка презентации на тему «Рыбные товары Астраханской области» (ассортимент, хранение, упаковка, маркировка).	3	

	Подготовить сообщение на тему «Рыбные консервы в масле» (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).		
<b>Раздел 2. Обеспечение снабжения и управление запасами продуктов в предприятиях общественного питания</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Снабжение предприятий общественного питания товарными ресурсами.</b>		<b>4</b>	
	<p>Снабжение: понятие, назначение, виды. Источники снабжения организаций общественного питания товарными ресурсами.</p> <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>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №6</b> Снабжение предприятий общественного питания товарными ресурсами, материально-техническое снабжение.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 12. Снабжение предприятий продовольственными товарами (с учетом выбранных типов предприятий общественного питания). Составить таблицу на тему «Снабжение предприятий общественного питания оборудованием».	2	

<b>Тема 2.2.</b> Техническое обслуживание предприятий общественного питания.		<b>2</b>	
	Техническое обслуживание предприятий общественного питания: понятие, назначение, виды (обязательное и на добровольной основе обслуживание). Технологическое оборудование предприятий общественного питания: понятие, назначение, общая классификация на группы. 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.	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 13. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (холодильное, механическое, весоизмерительное).	1	
<b>Тема 2.3.</b> Программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд		<b>2</b>	
	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 Рарус: управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Кеерет, компьютерные системы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Рарус: Общепит, 1С Рарус: сборники рецептур и др. Информационные технологии, применяемые для управления расходом продуктов на производстве: понятие, назначение, краткая характеристика. Информационные технологии для контроля за движением блюд в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, краткая характеристика. Понятие программы «Меркурий».	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить таблицу «Назначение программного обеспечения управления товародвижением в предприятиях общественного питания».	1	
<b>Тема 2.4.</b> Инструктаж персонала		<b>3</b>	

по безопасности хранения продуктов питания			
	Охрана труда в предприятиях общественного питания: понятие, назначение общие положения. Инструктаж по технике безопасности персонала в складских помещениях и на производстве. Способы и формы инструктажа персонала по безопасности хранения продуктов. Виды инструктажа: вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов сырья товарной продукции». Глава 14. Правила по обеспечению безопасности хранения продуктов (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	1	
<b>Тема 2.5.</b> Инвентаризация запасов продуктов.		<b>6</b>	
	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. Методы контроля и предупреждение возможных хищений запасов на производстве. Ведомость учета результатов, выявленных инвентаризацией (Форма № ИНВ-26).	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Составление инвентаризационной описи.	2	2
	<b>Практическое занятие № 8</b> Составление сличительной ведомости.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 15. Методы контроля и предупреждений возможных хищений запасов на производстве (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Составить таблицу «Оформление результатов инвентаризации». Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 16. Инвентаризация запасов продуктов (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).	3	
<b>Тема 2.6.</b> Документационное		<b>4</b>	

обеспечение товародвижения.			
	<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, Инструкция П-6 и П-7). Правила оформления товарно-сопроводительных документов. Проверка правильности их оформления.</p>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<p><b>Практическое занятие № 9</b></p> <p>Составление товарных накладных, счетов-фактур и накладных на отпуск продуктов и тары со склада.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 17. Правила приемки товаров по количеству и качеству (с учетом выбранных образцов разных марок товаров). Описать порядок приемки выбранных образцов товара по количеству и качеству.</p> <p>Учебно-исследовательская работа «Организация хранения и контроль запасов и сырья товарной продукции». Глава 18. Оформление товарных накладных, счетов-фактур (с учетом выбранных образцов разных марок товаров).</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении раздела 1 и 2 ОП.03</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p>		
	<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление таблиц.</li> <li>2. Подготовка сообщений и рефератов по темам.</li> <li>3. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</li> <li>4. Подготовка презентаций.</li> <li>5. Письменная проработка тестов</li> <li>6. Составление классификаций.</li> </ol>	<b>44</b>	

7. Учебно-исследовательские работы.		
8. Решение ситуационных задач и производственных ситуаций по темам.		

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 программы дисциплины осуществляется в кабинете № 115 «Организации процесса приготовления пищи и товароведения» и Лаборатории компьютерного тестирования.

Оборудование учебного кабинета №115 «Организация приготовления пищи и товароведения»

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкафы
- 5 Стенды
- 6 Макеты
- 7 Телевизор
- 8 Ноутбук Lenovo B580 Windows 8 MS Office 10
- 9 Видеопроектор
- 10 Весы
- 11 Нормативные документы (ГОСТ, ТУ)
- 12 Ножи
- 13 Доски
- 14 Сборники рецептов
- 15 Проектор EPSON EB\_S12+ Экран

#### Технические средства обучения

Оборудование Лаборатории компьютерного тестирования № 313

- 1 Компьютер Aquarius ПК Windows Vista Home Russia OEMAct
- 2 MS Office Standart 2007
- 3 Kaspersky Endpoint Security 10
- 4 Проектор EPSON EB-S82
- 5 Интерактивная доска SMART Board SBD600
- 6 Терминальный тонкие клиент Sun Ray – 14 ПК
- 7 MS Office Standart 2007- 14 .
- 8 Kaspersky Endpoint Security 10

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. – Изд. Юрайт, 2017. Москва Юрайт 2017.
2. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -2изд; испр и доп. Москва Юрайт 2017

##### Дополнительные источники:

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями от 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г.).

2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 5107402003. Продукты пищевые. Информация для потребления. Общие требования.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.).
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 марта 2007 г.).
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.12193-07 и СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

### **3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины.**

**Метод: мозговой штурм** используется по темам: 1.1 Ассортимент товаров, 1.2. Пищевая ценность продуктов. Урок №4 (6,8,15)

**Метод: урок-конференции** используется в темах: 1.3. Оценка качества товаров, 1.4 Упаковка товаров. Транспортирование товаров. Основные понятия и назначение, 1.5 Хранение пищевых продуктов и товарные потери, 15. Зерномучные товары: назначение, классификация, условия и сроки хранения.

**Метод: лекция с заранее запланированными ошибками** используется в темах: 16. Сравнительная товароведная характеристика видов муки и макаронных изделий, 19. Классификация, ассортимент и оценка качества вкусовых товаров, 21. Классификация, ассортимент и оценка качества кондитерских товаров и пищевых концентратов, 31. Классификация мяса убойных животных, птиц, субпродуктов и продуктов их переработки. Оценка качества мясных товаров.

**Метод: просмотр и обсуждение видеофильмов** используется в темах: 22. Классификация мяса убойных животных, птиц, субпродуктов и продуктов их переработки. Оценка качества мясных товаров, 23. Товароведная характеристика молока, сливок, 27. Классификация, ассортимент и оценка качества пищевых жиров, 28. Классификация, ассортимент и оценка качества яиц и продуктов их переработки, 33. Классификация продуктов переработки рыбы.

### **3.4. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**



Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

#### **3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися учебно-исследовательской работы, самостоятельной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
определять наличие запасов и расход продуктов;	практическое занятие, экзамен
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	практическое занятие, лабораторные работы, контрольная работа, самостоятельная работа
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	тестирование, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	опрос, практическое занятие, экзамен
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	практическое занятие, самостоятельная работа, экзамен
уметь рассчитывать энергетическую, пищевую, физиологическую ценности продуктов.	практическое занятие, экзамен
<b>Знания:</b>	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа
общие требования к качеству сырья и продуктов;	опрос, контрольная работа, самостоятельная работа
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	опрос, практическое занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, лабораторная работа,
методы контроля качества продуктов при хранении;	тестирование, контрольная работа, самостоятельная работа, лабораторная работа,
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
виды снабжения;	тестирование, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
виды складских помещений и требования к ним;	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	тестирование, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	тестирование, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
правила оценки состояния запасов на производстве;	опрос, самостоятельная работа, контрольная работа
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	тестирование, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	тестирование, самостоятельная работа, практическое занятие, экзамен
пищевую ценность продуктов: биологическую ценность, физиологическую ценность, энергетическую ценность, органолептическую оценку качества продовольственного сырья и продуктов.	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие, лабораторная работа, экзамен

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- *Без ошибок - отлично*
- *Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо*
- *3-4 нераскрытия задания, ошибки/неточности - удовлетворительно*
- *Более 4х ошибок/ нераскрытия заданий, невыполнение заданий - неудовлетворительно*