

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
« \_\_\_\_\_ »  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_ /

СОГЛАСОВАНО  
с педагогическим  
советом колледжа  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
и.о. директор ГБПОУ  
Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Е.А.Маркелова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

**ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП .03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**  
**Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10.Технология продукции общественного питания.

Разработчик: Суфиянова А.З., преподаватель высшей категории

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>
<b>5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП .03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального цикла.

### **1.3.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 210 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка- 140 часа,  
самостоятельная работа обучающегося- 70 час.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Целью изучения учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья является приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по осуществлению контроля за товарными запасами и принятия решения по организации контроля за их реализацией и хранением.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- Определять наличие запасов и расход продуктов.
- Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.
- Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.
- Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.
- Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- Общие требования к качеству сырья и продуктов.

- Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.
- 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.
- Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов 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.
- Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:

*общими компетенциями, включающими в себя способность*

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. 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.

*профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности*

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

ПК3.3. 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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>210</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>140</b>
в том числе:	
практические занятия	44
контрольные работы	6
дифференцированный зачёт	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>70</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

#### ОП 03.ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>82</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет и задачи дисциплины, основные понятия качества сырья, качество как фактор коммерческого успеха предприятия в рыночной экономике.	1	
<b>Тема 1.1</b> Оценка качества продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Свойства потребительской продукции. 2 Методы определения качества продукции 3 Классификация факторов качества	3	1,2
<b>Тема 1.2</b> Потребительские свойства продовольственных товаров.	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Структура потребительских свойств продовольственного сырья 2 Характеристика безопасности производственных товаров	2	1,2
<b>Тема 1.3</b> Дефекты и брак продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Классификация дефектов по степени выявления. 2 Причины возникновения брака.	2	1,2
<b>Тема 1.4</b> Основы стандартизации и сертификации товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Понятия стандартизации, стандарта, сертификации. 2 Государственная система стандартизации РФ по категориям	2	1,2
<b>Тема 1.5.</b> Товароведная характеристика продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Классификация продовольственных товаров 2 Торговая классификация продовольственных товаров 3 Классификационные признаки	2	1,2
<b>Тема 1.6.</b> Ассортимент и характеристика основных видов зерномучных товары изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Зерномучные товары, пищевая ценность, ассортимент 2 Хлебобулочные изделия, пищевая ценность, 3 Ассортимент и характеристика хлебобулочных изделий	3	1,2
<b>Тема 1.7.</b> Ассортимент и характеристика основных видов корнеплодов, клубнеплодов.	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Классификация овощей: вегетативная и плодовая группа. 2 Классификация корнеплодов, клубнеплодов.	2	1,2



<b>Тема 1.8.</b> Ассортимент и характеристика основных видов капустных и луковых овощей	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Классификация и характеристика капустных овощей	2	1,2
	2	Классификация и характеристика луковых овощей		
<b>Тема 1.9.</b> Ассортимент и характеристика основных видов салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Классификация и характеристика салатно-шпинатных овощей	2	1,2
	2	Классификация и характеристика десертных и пряных овощей		
<b>Тема 1.10.</b> Ассортимент и характеристика основных видов тыквенных, томатных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Классификация и характеристика тыквенных овощей	2	1,2
	2	Классификация и характеристика томатных овощей		
<b>Тема 1.11</b> Товароведная характеристика бобовых, зерновых овощей	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Классификация и характеристика бобовых овощей	2	1,2
	2	Классификация и характеристика зерновых овощей		
<b>Тема 1.12.</b> Ассортимент и характеристика основных видов грибов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Товароведная характеристика грибов	1	1,2
	2	Классификация грибов по пищевой ценности		
<b>Тема 1.13.</b> Ассортимент и товароведная характеристика семечковых плодов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Свежие плоды.	3	1,2
	2	Химический состав и пищевая ценность		
3	Классификация семечковых плодов			
<b>Тема 1.14.</b> Ассортимент и товароведная характеристика косточковых плодов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Свежие плоды.	3	1,2
	2	Химический состав и пищевая ценность		
3	Классификация косточковых плодов			
<b>Тема 1.15.</b> Ассортимент и товароведная характеристика ягод, орехоплодных.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Свежие ягоды. Химический состав и пищевая ценность.	2	1,2
	2	Классификация ягод, орехов.		
3	Химический состав и пищевая ценность орехов.			
<b>Тема 1.16.</b> Ассортимент и товароведная характеристика субтропических и тропических плодов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Ассортимент экзотических, плодов.	2	1,2
	2	Ассортимент субтропических и тропических плодов.		
	<b>Самостоятельные работы</b>		12	
	Работа с дополнительной литературой. Написание доклада (презентация)			3

	Товароведная характеристика экзотических субтропических и тропических плодов		
<b>Тема 1.17.</b> Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров: чая, кофе.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Классификация чая, товароведная характеристика	2	1,2
	2 Классификация кофе, кофейных напитков, товароведная характеристика		
<b>Тема 1.18.</b> Ассортимент и товароведная характеристика приправы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Приправы: классификация, товароведная характеристика	2	1,2
	2 Товароведная характеристика Использование в кулинарии..		
<b>Тема 1. 19.</b> Ассортимент и товароведная характеристика пряностей	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Пряности, классификация	1	1,2
	2 Товароведная характеристика пряностей Использование в кулинарии		
<b>Тема 1.20.</b> Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Алкогольные напитки, классификация по признакам	2	1,2
	2 Товароведная характеристика алкогольных напитков		
<b>Тема 1.21.</b> Ассортимент и товароведная характеристика крахмала, меда, сахара	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Крахмал, мед, сахар: классификация	1	1,2
	2 Крахмал, мед, сахар: товароведная характеристика		
<b>Тема 1.22.</b> Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Сахаристые кондитерские изделия классификация	2	1,2
	2 Товароведная характеристика		
	3 Мучные кондитерские изделия, классификация		
	4 Товароведная характеристика		
<b>Тема 1.23</b> Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Контрольные работы</b>		
	1 №1 по разделу №1(часть1) Основы товароведения продовольственных товаров	1	3
<b>Тема 1.24.</b> Ассортимент и товароведная характеристика молочных товаров, масложировой продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Молочные товары, масложировая продукция: классификация,	2	1,2
	2 Товароведная характеристика молочных товаров, масложировой продукции		
<b>Тема 1.25.</b> Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Мясо, классификация, товароведная характеристика	3	1,2
	2 Мясные товары, классификация, товароведная характеристика		
<b>Тема 1.26.</b> Ассортимент и	<b>Содержание учебного материала</b>		

товароведная характеристика яиц и яичных товаров	1	Яйца: товароведная характеристика, ассортимент	2	1,2
	2	Яичные товары: товароведная характеристика, ассортимент		
<b>Тема 1.27.</b> Ассортимент и товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Рыба, ассортимент. Товароведная характеристика	3	1,2
	2	Рыбные товары, ассортиментТовароведная характеристика		
.	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>12</b>	
		Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Написание доклада (презентация): Тема:1. Идентификация и оценка соответствия продукции	4	3
		Работа с дополнительной литературой. Работа с конспектом Написание доклада (презентация) Тема 2. Средства методов обнаружения фальсификации продукции определенных групп и видов	4	3
		Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой Написание доклада (презентация) Тема3.Последствия и меры предупреждения фальсификации Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции	4	3
<b>Тема 1.28</b> Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Контрольные работы</b>			
	1	<b>№2 по разделу №1Основы товароведения продовольственных товаров</b>	1	3
<b>Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1</b> Виды продовольственного снабжения	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Снабжение: понятие, значение, виды.	2	2
2	Виды поставщиков, организация договорных отношений			
<b>Тема 2.2</b> Организация приемки продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Этапы приемки товаров. Основные принципы товародвижения.	3	2
	2	Требования к доставке товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.		
3	Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров			
<b>Тема 2.3</b> Организация складского хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Складское хозяйство: понятие, назначение	2	2
2	Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских			

		помещений.		
<b>Тема 2.4.</b> Тарное хозяйство: понятие, назначение.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Классификация тары. Организация тарного хозяйства,	3	2
	2	Тарное хозяйство: понятие назначение.приемка тары и ее эффективное использование.		
	3	Организационно – технологические мероприятия по сокращению расходов по таре.		
	<b>Практические занятия</b>			
1	№1 Решение ситуационных задач Документальное оформление торговых операций (товарно-транспортная накладная, счет – фактура)	2	2	
<b>Тема 2.5.</b> Условия хранения продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Условия хранения различных видов продовольственных товаров	2	2
	2	Возможные риски при хранении.		
	<b>Практические занятия</b>			
1	№2 Решение ситуационных задач Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Расчет нормы естественной убыли (по заданным условиям).	2	2	
<b>Тема 2.6</b> Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Способы укладки и методы хранения продуктов.	2	2
	2	Санитарно-гигиеническая обработка складских помещений.		
<b>Самостоятельная работа</b>		10		
Работа с дополнительной литературой. Написание доклада (презентация) Тема: Характеристика методов консервирования				
<b>Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов</b>			<b>100</b>	
<b>Тема 3.1</b> Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Товарные запасы: понятие, виды. Учет запасов сырья и товаров, значение.	3	2
	2	Учет запасов сырья и товаров, значение.		
	3	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.		
<b>Тема 3.2</b> Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Правила оценки состояния запасов сырья	2	2
	2	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	

	1	<b>№3</b> Решение практических задач Мероприятия по планированию закупки сырья Расчет по индивидуальным нормам	2	1,2
	2	<b>№ 4</b> Решение практических задач Нормирование страхового запаса сырья и продуктов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания	2	2
	3	<b>№ 5.</b> Решение практических задач Определение средних запасов сырья Расчет средних запасов сырья	2	2
	4	<b>№ 6</b> Решение практических задач Определение запасов сырья по товарным группам. Подсчет запасов сырья по товарным группам	2	2
	5	<b>№7</b> Решение ситуационных задач. Определение стоимости сырья Расчет стоимости сырья (по заданным условиям)	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		12	3
	Решение ситуационных задач. Составление плана - меню скомплектованных рационов питания для различного контингента, питающихся (по заданию преподавателя). Составление опорного конспекта по теме «Инвентаризация запасов и продуктов на складе» Заполнение технологической документации. Подготовка сообщения по теме «Источники и виды снабжения» Решение ситуационных задач. Тема: Расчет сырья по массе брутто для различных вариантов плана –меню (по заданию преподавателя)..			
<b>Тема 3.3.</b> Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	2
	2	Методические приемы и способы контроля запасов сырья.		
<b>Тема 3.4.</b> Правила проведения инвентаризации продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	2
	2	Документы необходимые для проведения инвентаризации.		
<b>Тема 3.5</b> Этапы и цели инвентаризации.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Виды инвентаризации..	2	2
	2	Сроки проведения внеплановой инвентаризации		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
1	<b>№.8</b> Решение практических задач Определение результатов инвентаризации товаров и тары Документальное оформление инвентаризации	2	2	

	2	№.9. Решение практических задач Программный продукт»1С Предприятие-8 Общепит»: назначение.	2	2
<b>Тема 3.6.</b> Ответственность работников в области контроля наличия товаров	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Ответственность работников в области контроля наличия товаров.	2	2
	2	.Общие основания и условия материальной ответственности работников.		
<b>Тема 3.7.</b> Виды материальной ответственности	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Понятие о полной и ограниченной, индивидуальной и бригадной материальной ответственности	2	2
	2	Письменные договоры о полной материальной ответственности.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	№ 10 Решение ситуационных задач Документальное оформление инвентаризации запасов сырья и продуктов (по заданным условиям).	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>		11	3
	Запись глоссария в тетрадь Составление схемы «Органы государственного контроля». Подготовка опорного конспекта по теме «Методика оценки качества сырья».			
<b>Тема:3.8.</b> Работа с нормативной документацией	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Ознакомление с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86	2	1
	2	Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	№ 11 Решение ситуационных задач . Виды и назначение документации на отпуск товаров правила оформления.(счет-фактура, товарно - транспортная накладная.)	2	2
	2	№12. Решение ситуационных задач Особенности учета производства предприятий общественного питания (Акт о списании товаров)	2	2
	3	№13. Решение ситуационных задач Документальный учет расхода сырья на производстве Правила составления технологической карты	2	2
<b>Тема 3.9.</b> Правила ценообразования на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Правила ценообразования на производстве	2	2
	2	Оформление калькуляционной карты		
	<b>Практические занятия</b>			
1	№ 14 Расчет и оформление калькуляционной карты.	2	2	
<b>Тема 3.10.</b> Учет движения готовых	<b>Содержание учебного материала</b>			

изделий на производстве. Учет движения тары	1	Учет движения готовых изделий на производстве	2	2
	2	Учет движения тары		
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	1	№15. Решение ситуационных задач Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы, в буфеты Документальное оформление дневного заборного листа, назначение	2	2
	2	№16. Решение ситуационных задач Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальное оформление требования в кладовую, расходной накладной	2	2
	3	№17. Решение ситуационных задач Назначение, правила оформления Оформление документа: Акт о снятии продуктов полуфабрикатов и готовых и готовых изделий кухни	2	2
	4	№18. Решение ситуационных задач Назначение, правила составление акта о реализации и отпуске изделий кухни. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, назначение	2	2
	5	№19. Решение ситуационных задач Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета	2	2
	6	№20. Решение ситуационных задач Документальное оформление отпуска изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты. Оформление дневного заборного листа	2	2
	7	№21. Решение ситуационных задач Документальное оформление отпуска изделий кухни. Оформление расходных накладных для отпуска изделий кухни	2	2
8	№22. Решение ситуационных задач Документальное оформление расчета специй и соли Контрольный расчет расхода специй и соли	2	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		13	
	Подготовка к зачету. Решение глоссария Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам 8 проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве			
<b>Тема 3.11. Контроль запасов и</b>	<b>Контрольная работа</b>		1	2

наличия продуктов	<b>1</b>	<b>№3 по разделу №3(часть2)</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
			<b>Всего</b>	<b>210</b>



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины возможна при наличии учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### Федеральные законы

1. «О защите прав потребителей (с изменениями и дополнениями) от 17.12.1999 ФЗ-212.
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ- 29.

#### Нормативные документы

1. ГОСТ Р 51000.5-96 Общие требования к органам по сертификации продукции и услуг.
2. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению общие технические условия.
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.

#### Основные источники:

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
2. М.В. Володина. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО-М.: Издательский центр «Академия»,2015-192с
3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю.

Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Брыкова Н.В. Учет основных хозяйственных процессов – снабжения, производства и реализации)- М.: Издательский центр «Академия», 2008.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания”, Ростов на Дону, изд. Феникс, 2008.
3. Смагина И.Н., Смагин Д.А.”Организация коммерческой деятельности в общественном питании” – М.: Изд-во Эксмо, 2005.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 томах: учебное пособие для начального проф. образования (Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А.) –М.: Издательский центр «Академия», 2008.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b></p> <p><b>должен уметь:</b>                      Определять наличие запасов и расход продуктов.                      Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов</p> <p><b>должен знать:</b>                      Общие требования к качеству сырья и продуктов.                      Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.                      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</p>	<p><b>Контрольная работа №1</b> Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров Часть 1</p> <p><b>Контрольная работа №2</b> Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров Часть 2</p> <p><b>Самостоятельные работы №1 Подготовка к семинарскому занятию.</b>                      Работа с дополнительной литературой. Написание реферата.(презентация)                      Тема1. Товароведная характеристика экзотических, субтропических и тропических</p> <p><b>№2 Подготовка к семинарскому занятию.</b>                      Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой.                      Написание реферата, (презентация):</p>

<p>оборудования.</p>	<p>Тема:1. Идентификация и оценка соответствия продукции  <b>№3.</b>Работа с дополнительной литературой. Работа с конспектом  Написание реферата (презентация)  Тема2. Средства методов обнаружения фальсификации продукции определенных групп и видов  <b>№4..Подготовка к семинарскому занятию.</b> Работа с конспектом.  Работа с дополнительной литературой  Написание реферата,(презентация)  Тема3.Последствия и меры предупреждения фальсификации  Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции</p>
<p><b>Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b></p>	
<p><b>должен уметь:</b>  Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.  Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов  <b>должен знать:</b>  Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.  Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве.  Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.  Правила оценки состояния запасов на производстве.  Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.</p>	<p><b>Практическая работа</b>  <b>№1</b> Решение ситуационных задач  Документальное оформление торговых операций (товарно- транспортная накладная, счет – фактура)  <b>№2</b> Решение ситуационных задач Учет товарных потерь вследствие естественной убыли .Расчет нормы естественной убыли (по заданным условиям).  <b>Самостоятельная работа</b>  <b>№5</b>Работа с дополнительной литературой. Написание реферата (презентация) Тема: Характеристика методов консервирования  <b>Контрольная работа</b>  <b>1.</b>Основы товароведения продовольственных товаров</p>
<p><b>Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов</b></p>	
<p><b>должен уметь:</b>  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</p>	<p><b>Контрольная работа №3 Раздел 3</b>  Контроль запасов и наличия продуктов  <b>Самостоятельная работа №6 .</b>Решение ситуационных задач.  Тема: Составление плана - меню скомплектованных рационов питания для различного контингента, питающихся (по заданию преподавателя).  <b>Самостоятельная работа №7.</b> Решение ситуационных задач.  Тема:. Расчет сырья по массе брутто для различных вариантов плана –меню (по заданию преподавателя)..</p>

<p><b>должен знать:</b></p> <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве.</p> <p>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.</p> <p>Правила оценки состояния запасов на производстве.</p> <p>Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p> <p>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг в общественном питании</p>	<p><b>Самостоятельная работа №8</b>  <b>Подготовка к контрольной работе</b>  Решение глоссария</p> <p><b>Самостоятельная работа №9</b>  Подготовка к зачету. Решение глоссария</p> <p><b>Практические задания №3</b>  Решение практических задач  Мероприятия по планированию закупки сырья  Расчет по индивидуальным нормам</p> <p><b>№ 4</b> Решение практических задач  Нормирование страхового запаса сырья и продуктов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания</p> <p><b>№ 5.</b> Решение практических задач  Определение средних запасов сырья  Расчет средних запасов сырья</p> <p><b>№ 6</b> Решение практических задач  Определение запасов сырья по товарным группам .Подсчет запасов сырья по товарным группам</p> <p><b>№7</b> Решение ситуационных задач.  Определение стоимости сырья Расчет стоимости сырья (по заданным условиям)</p> <p><b>№.8</b> Решение практических задач  Определение результатов инвентаризации товаров и тары  Документальное оформление инвентаризации</p> <p><b>№.9.</b> Решение практических задач  Программный продукт»1С Предприятие-8 Общепит»: назначение.</p> <p><b>№ 10</b> Решение ситуационных задач  Документальное оформление инвентаризации запасов сырья и продуктов (по заданным условиям).</p> <p><b>№ 11</b> Решение ситуационных задач .  Виды и назначение документации на отпуск товаров правила оформления.(счет-фактура, товарно - транспортная накладная.)</p> <p><b>№12.</b> Решение ситуационных задач  Особенности учета производства предприятий общественного питания (Акт о списании товаров)</p> <p><b>№13.</b> Решение ситуационных задач  Документальный учет расхода сырья на производстве Правила составления технологической карты</p> <p><b>№ 14</b> Расчет и оформление калькуляционной карты.</p> <p><b>№15.</b> Решение ситуационных задач</p>
--	---

	<p>Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы, в буфеты Документальное оформление дневного заборного листа, назначение</p> <p><b>№16.</b> Решение ситуационных задач Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальное оформление требования в кладовую, расходной накладной</p> <p><b>№17.</b> Решение ситуационных задач Назначение, правила оформления Оформление документа: Акт о снятии продуктов полуфабрикатов и готовых и готовых изделий кухни</p> <p><b>№18.</b> Решение ситуационных задач Назначение, правила составление акта о реализации и отпуске изделий кухни. Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, назначение</p> <p><b>№19.</b> Решение ситуационных задач Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета</p> <p><b>№20.</b> Решение ситуационных задач Документальное оформление отпуска изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты. Оформление дневного заборного листа</p> <p><b>№21..</b> Решение ситуационных задач Документальное оформление отпуска изделий кухни. Оформление расходных накладных для отпуска изделий кухни</p> <p><b>№22..</b> Решение ситуационных задач Документальное оформление расчета специй и соли Контрольный расчет расхода специй и соли</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
--	--