

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Щепалова А.В. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - определять наличие запасов и расход продуктов;

У2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

У3 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

У4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У5 - 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:

З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

З2 - общие требования к качеству сырья и продуктов;

З3 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

З4 - методы контроля качества продуктов при хранении;

З5 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

З6 - виды снабжения;

З7 - виды складских помещений и требования к ним;

38 - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

39 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

310 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

311 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

312 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

313 - правила оценки состояния запасов на производстве;

314 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

315 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

316 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60** часов;

самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.	Основы товароведения пищевых продуктов. 31, 33, У2				
Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	<i>Содержание учебного материала</i> Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Состояние рынка продовольственных товаров. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Яйца и продукты их переработки. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. <i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Изучить ассортимент различных групп продовольственных товаров (3-4 группы), подготовить доклад о проделанной работе. - Оформить таблицу: Товароведная характеристика и требования к качеству плодоовощных товаров; основных групп продовольственных товаров. - Работа с нормативной документацией: изучение ГОСТа Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.	8	-	4	
		2	-		1
		2	-		
		2	-		
		2	-		
		-	-	4	
Раздел 2	Теоретические основы хранения сырья и продуктов. 32, 33, 34, 35, У2, У3	14	4	6	
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Общие требования к качеству сырья и продуктов.	Показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества пищевых продуктов. Основные понятия, термины качества продуктов и сырья.	2			1
	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Физико-химические и органолептические показатели. Безопасность продовольственных товаров. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров. Номенклатура показателей качества.	2			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Проанализировать показатели качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп. Подготовить сообщение и (презентацию), темы: - Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности. - Размещение товаров, основополагающие принципы хранения. - Оформить таблицу: Классификация сырья по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму. - Решение задач по штрих-кодовой маркировке, нанесенной на этикетку и упаковку сырья и продуктов.	-	-	2	
Тема 2.2. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	-		1
	Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке, требования к транспортированию и реализации основных видов продовольственных продуктов.	2	-		
	Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки.	2	-		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i>	-	-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение н (презентацию), темы: <ul style="list-style-type: none"> - Условия хранения пищевых продуктов. - Характеристика хранения основных видов продуктов. - Возможные риски при хранении. причины их возникновения. - Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. - Составить таблицу: Способы хранения, сроки хранения и реализации основных видов продуктов. - Изучить условия и сроки хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии общественного питания г. Перми. - Изучить требования, предъявляемые к транспортировке товара. - Ознакомиться с Нормами естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания (Приказ Минпром и торговли № 252 от 13.03.2013г). - Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. 				
Тема 2.3. Методы контроля качества продуктов при хранении.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). Возможные риски при хранении и способы их устранения.	2	-		1,2
	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания. Дефекты и брак продовольственных продуктов.	2	-		
	<i>Практическая работа 2</i> Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров. Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания.	-	2		
	<i>Практическая работа 3</i> Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов. Составление инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.3</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение н (презентацию), темы: <ul style="list-style-type: none"> - Факторы, влияющие на удлинение сроков хранения. - Социологические методы контроля качества продукции. - Описать в табличной форме методы контроля климатического режима хранения, по способам размещения, по способам обработки сырья. - Оформить таблицу: Классификация продуктов и сырья по срокам годности. 	-	-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> - Составить таблицу: Характеристика дефектов товаров по месту и по наличию методов и средств обнаружения и устранения. - Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов. - Работа со стандартами, решение производственных ситуаций. 				
Раздел 3	Организация продовольственного и материально-технического снабжения. 36, 38	10	-	4	
Тема 3.1. Виды продовольственного снабжения.	<i>Содержание учебного материала</i> Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству. <i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Изучить виды продовольственного снабжения и поставщиков. - Составить схему снабжения и график поставки продовольственной продукции. - Сформировать примерный перечень поставщиков товаров для конкретного типа предприятия общественного питания, указать формы поставок, способы доставки, составить примерный график завоза продуктов. - Изучить и описать порядок заключения договора поставки, составить договор о поставке товаров. - Составить логическую схему приемки товаров и документального оформления приемки. - Оформить заказ на продукты и прием продукции, поступающей от поставщика. - Изучить нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству (инструкции П6, П7 о порядке приемки продукции по количеству и качеству и другие). 				
		2	-		1
		2	-		
		-	-	2	
Тема 3.2. Организация материально-технического обеспечения.	<i>Содержание учебного материала</i> Организация материально-технического снабжения.: требования к нему. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения. Весоизмерительное оборудование. Классификация весов, назначение, устройство, принцип действия. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Поверка весоизмерительного оборудования. Механическое оборудование. Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Назначение, устройство принцип действия, правила эксплуатации. Техническое обслуживание.				
		2	-		1
		2	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Холодильное оборудование. Классификация холодильного оборудования. Назначение, Способы охлаждения. Правила эксплуатации. Техническое обслуживание.	2	-		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с ГОСТами, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение и (презентацию) на тему: - Виды новейшего оборудования для предприятий общественного питания. - Оборудование для хранения пищевых продуктов. - Оформить таблицу: Классификация весов и их назначение. - Подобрать и рассчитать необходимое технологическое оборудование для предприятия общественного питания с учётом его типа. - Составить заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия. (по заданию преподавателя).	-	-	2	
Раздел 4:	Организация производства продукции и производственного процесса. 37, 311, 315, 316, У4, У5	12	4	10	
Тема 4.1. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.	<i>Содержание учебного материала</i> Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий. <i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы: - Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. - Размещение сети предприятий общественного питания. - Провести мини-исследование: Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составить примерную схему размещения предприятий.	2	-		1
		-	-	2	
Тема 4.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Структура производства	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации	2	-		1
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.2</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Изобразить схематично структуру производства на предприятии общественного питания и состав помещений. - Составить схему взаимосвязи производственных помещений. - Составить логическую схему производственного процесса. - Изучить требования к производственным помещениям предприятия общепита. - Составить памятку: Правила работы предприятия общественного питания. - Сформировать состав работников, их расстановку и распределение обязанностей между ними для конкретного типа предприятия общепита. 	-	-	2	
Тема 4.3. Оперативное планирование работы производства	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.	2	-		1,2
	<p><i>Практическая работа 3</i></p> <p>Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой. Составление плана-меню предприятия. Применение специализированных программ управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</p>	-	2		
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.3</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Охарактеризовать что такое производственная программа? - Составить требование для получения продуктов из кладовой. 	-	-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> - Описать виды меню, их характеристика. Каков порядок расположения блюд в меню? Какие факторы учитывают при составлении плана-меню? - Составить план-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся. - Решение задач по расчету сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. 				
Тема 4.4. Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Заготовочные цеха: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой, мясорыбный. Их назначение, размещение, режим работы. Доготовочные цеха: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Специализированные цеха: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.	2	-		1
	<i>Практическая работа 4</i> Составление алгоритма организации производства на предприятии питания с учетом производственной программы и процессов контроля расхода и хранения продуктов.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.4</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Составить производственную программу кондитерского и кулинарного цехов. - Составить схемы организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия. - Подобрать оборудование и инвентарь для различных цехов в соответствии с нормами оснащения и учетом составленной производственной программы. Результат оформить в табличной форме. - Ознакомиться с производством и ассортиментом предприятия общественного питания района проживания. 	-	-	2	
Тема 4.5. Организация складского и тарного хозяйства в общественном питании.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений, требования к ним. Организация работы складских помещений и требований к ним. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.	2	-		1
	Сопроводительная документация на товары. Товарно-сопроводительные документы: понятие, перечень необходимых товарно-сопроводительных документов, порядок и правила их оформления, требования к оформлению.	2	-		
<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.5</i>	-	-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Составить схему складского технологического процесса. - Сформулировать требования к санитарному состоянию и методы обработки складских помещений для конкретных групп продовольственных товаров (мяса, рыбы, плодов и овощей). - Описать документальное оформление отпуска продуктов со склада. <p>Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Современное состояние складского хранения на предприятиях общественного питания. - Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве. - Новые виды тары. Гастрономические емкости. - Использование функциональных емкостей и контейнеров. <ul style="list-style-type: none"> - Составить схему тарооборота на предприятии общественного питания. - Изучить виды товаросопроводительных документов на различные группы продуктов. 				
Раздел 5	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, У5	6	2	6	
Тема 3.3. Контроль запасов и наличия продуктов.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Товарные запасы: понятие, значение. Нормирование и планирование товарных запасов, порядок их оформления, списания и учета. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	-		1,2
	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Возможные риски при хранении. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	2	-		
	<i>Практическая работа 5</i> Определение наличия запасов и расхода продуктов. Оформление результатов инвентаризации сырья и готовой продукции.	-	2		
<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 5.1</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <p>Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы обеспечения сохранности продуктов. 	-	-	4		

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов			Уровень освоения 6
		Л 3	ПР 4	СР 5	
	<ul style="list-style-type: none"> - Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. - Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. - Описать порядок проведения инвентаризации товарных ценностей. - Анализ запасов и расчет товарооборачиваемости. 				
Тема 5.2. Виды учетной документации.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Акты о реализации и отпуске изделий.	2	-		1
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 5.2</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомиться с учетом сырья и товаров на предприятии общепита. - Оформить следующие документы: <ul style="list-style-type: none"> - накладную при передаче сырья из склада хранения в цех переработки, - акт передачи остатков сырья и материалов на производстве, - акт списания сырья ненадлежащего качества. 	-	-	2	
	Всего	50	10	30	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование рабочих мест кабинета и лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

Дополнительные источники:

1. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>

2. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>

3. Абдуллина, Л.В. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания : монография / Абдуллина Л.В., Минапова Р.Я., Степанова Г.С. — Москва : Русайнс, 2019. — 173 с. — ISBN 978-5-4365-3721-4. — URL: <https://book.ru/book/933004>

4. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487>

Интернет-ресурсы:

- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - <https://www.chefexpert.ru/>

- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - <https://pitportal.ru/>

- Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - <https://www.product.ru/>

- Общепит: информационный сайт - <http://foodis.ru/>

- Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза (обзор товаров) - <https://znaytovar.ru>

- СПС КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 - определять наличие запасов и расход продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У3 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Знания:	
З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З2 - общие требования к качеству сырья и продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
33 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
34 - методы контроля качества продуктов при хранении	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
35 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
36 - виды снабжения	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
37 - виды складских помещений и требования к ним	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
38 - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
39 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
310 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
311 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
312 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
313 - правила оценки состояния запасов на производстве	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
314 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
315 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
316 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

Разработчик:

ГБПОУ «ПХТТ»

преподаватель

Щепалова А.В.

Технический эксперт:

И.О. Фамилия