

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Брянск, 2023

ББК 74.57

Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой

_____Ильютенко С. Н.

18.05.2023 г.

Рассмотрена и

рекомендована:

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9
от 18.05.2023 г.

Председатель ЦМК

_____Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной
работе центра СПО

_____Панаскина Л. А.

18.05.2023 г.

Р

13

Рабочая программа дисциплины ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» / Сост. С.В. Костикова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023.- 23 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Костикова С.В., 2023

© Мичуринский филиал

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	9
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.4. ОК 01.-07. ОК 09.-11.	-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	-31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -32 общие требования к качеству сырья и продуктов; -33 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -34 методы контроля качества продуктов при хранении; -35 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -36 виды снабжения; -37 виды складских помещений и требования к ним; -38 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового

	<p>использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>оборудования; -39 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -310 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюдов; -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; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	92
В том числе во взаимодействии с преподавателем	84
теоретическое обучение	50 (+2 ч. консульт.)
лабораторные занятия	24
практические занятия	8
Из них в форме практической подготовки	18
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные умения и знания)
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		66	
Тема 1.1 Введение. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.3.
	1. Введение. Оценка качества продовольственных товаров	2	
	2. Потребительские свойства продовольственных товаров.	2	

	3. Факторы влияющие на сохранность товаров, товарные потери.	2	ОК 01.- 07. ОК 09.-10 У1-2 31-4
	4. Дефекты и брак продовольственных товаров Основы стандартизации и сертификации товаров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	30	ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.4. ОК 01.-07. ОК 09.-11. У1-3 31-5
	1. Классификация продовольственных товаров	2	
	2.Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Значение их в питании	2	
	3. Классификация овощей. Ассортимент и характеристика основных видов клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей, луковых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей.	2	
	4. Ассортимент и характеристика основных видов тыквенных, бахчевых и томатных овощей, бобовых и зерновых овощей.	2	
	5. Классификация свежих плодов. Товароведная характеристика семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, дикорастущих ягод, орехоплодных и грибов.	2	
	6. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров.	2	
	7. Ассортимент и товароведная	2	

	характеристика крахмала, меда, сахара		
	8. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий. Карамельные конфетные изделия. Шоколад. Классификация.	2	
	9. Значение жиров в питании. Свойства жиров. Виды растительных масел.	2	
	10. Ассортимент и характеристика молочных товаров	2	
	11. Сыры, классификация.	2	
	12. Яйцо и продукты его переработки.	2	
	13. Мясо и мясные товары. Ассортимент и характеристика.	2	
	14. Мясные копчености. Ассортимент мясных консервов.	2	
	15. Рыба и рыбные товары. Ассортимент и характеристика.	2	
	Лабораторные занятия	24	
	1. Определение товарного сорта, класса макарон и их развариваемости.	2	ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.4. ОК 01.-07. ОК 09.-11. У1-3 31-5
	2. Оценка качества свежих плодов по стандарту (работа с натуральными образцами).	2	
	3. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям.	2	
	4. Определение товарного сорта черного байхового чая по органолептическим показателям	2	
	5. Оценка качества картофельного крахмала по органолептическим показателям. Определение товарного сорта крахмала.	2	
	6. Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Ознакомление с натуральными образцами.	2	
	7. Оценка качества печенья по	2	

	органолептическим показателям		
	8. Определение товарного сорта твердого сычужного сыра.	2	
	9. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
	10. Оценка качества мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести.	2	
	11. Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.	2	
	12. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	2	ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.4. ОК 01.-07. ОК 09.-11. У1-3 31-5
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		13	
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.3.
	1. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков. Организация договорных отношений.		
	Тематика практических занятий	2	ОК 01.-07. ОК 09.-10.
	Практическое занятие Порядок заключения договоров	2	У4-5 36-9

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений</p>	1	
<p>Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Организация складского и тарного хозяйства</p>	2	<p>ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.3. ОК 01.-07. ОК 09.-10. У4-5 36-9</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе</p>	1	
<p>Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров</p>	2	<p>ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.3. ОК 01.-07. ОК 09.-10. У3-4 33-5</p>
	<p>Тематика практических занятий</p>	2	
	<p>Практическое занятие Учет товарных потерь вследствие естественной убыли.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.</p>	1	

Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов		11	
Тема 3.1 Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ОК 01.-07. ОК 09.-10. УЗ-4 312-14
	1. Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.		
Тема 3.2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ОК 01.-07. ОК 09.-10. УЗ-4 312-14
	1. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		
Тема 3.3 Работа с нормативной документацией	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ОК 01.-07. ОК 09.-10. У4-5 315
	1. Работа с нормативной документацией. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие Документальное оформление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Составление товарного отчета	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных	1	

	(профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.4. ОК 01.-07. ОК 09.-11. У 1-5 З 1-15
Всего:		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, стандарты, презентации, учебно-методический комплекс «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic – 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

Учебный кулинарный цех

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся.

Плита электрическая, мясорубка электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, фритюрница, кипяtilьник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, взбивальная машина, холодильник «Свияга», «Смоленск», электрокипяtilьник GASNRORAG, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна BMO (960x530x870), овоскоп, блинница тефлоновая.

Посуда и инвентарь: блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, вилка для раздачи холодных закусок, вилка для рыбы, вилка столовая, тарелка глубокая столовая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, порционные сковороды, соусники, сотейники, сковороды, сковорода ВОК, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., лотки алюм., миски, селедочницы, креманки, салатники, ножи кухонные, горшочки керамические, чайная пара, сито, молоточки для отбивания мяса, чайники, кувшины, набор для карвинга, скалка, кокотницы, доска разделочная, учебно-методический комплекс «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья», включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые ФУМО для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133058> (дата обращения: 06.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

ОИ 2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214736> (дата обращения: 06.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ОИ 3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ОИ 4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ОИ 5. Организация хранения и контроль запасов сырья. Практикум: учеб.пособ. / Сост. А. В. Киреева. – Брянск : Брянский ГАУ, 2022. – 52 с.

3.2.2. Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ДИ 2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ДИ 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

ДИ 4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

ДИ 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

ДИ 6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

ДИ 7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

3.2.3. Интернет ресурсы (И-Р):

1. Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] / Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов: сайт // Режим доступа: <http://www.tehdok.ru/sanitary.htm>. - Дата обращения: 16.02.2023. - Заглавие с экрана.

2. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://standartgost.ru/0/214/208/101/218-pischevaya_mikrobiologiya. - Дата обращения: 16.02.2023. - Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, практических занятий, тестирования, устных опросов а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований и др.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
Знания:	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др.

	видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- методы контроля качества продуктов при хранении;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- виды снабжения;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- виды складских помещений и требования к ним;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене

	экзамене
-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- правила оценки состояния запасов на производстве;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных/письменных ответов и тестирования на экзамене

Критерии оценок:

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки, самооценки выполнения

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа-ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям.

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства.</p>