

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор МпК
С.А. Махновский
2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
(профессиональный цикл)
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  /Марина Александровна Ильина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

«Сферы обслуживания»

председатель  И.В. Авдюшина

Протокол № 6 от «14» февраля 2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «1» марта 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от «14» февраля 2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы учебной дисциплины образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
 ПРИЛОЖЕНИЕ 1	 19
 ПРИЛОЖЕНИЕ 2	 21
 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	 23

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке групп заочного обучения.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин ЕН.01 математика, ЕН.03 химия, ЕН.02 экологические основы природопользования.

Дисциплина «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей:

- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар;
- ОП.11 Диетическое питание.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- У1 определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов из 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;
- 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 требований 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 движении 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 сопроводительных документов на различные группы продуктов.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению профессиональными компетенциями:

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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

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 148 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 99 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 49 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)	148
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	99
в том числе:	
- лабораторные занятия	17
- практические занятия	29
- контрольные работы	2
- курсовая работа (проект)	Непредусмотре
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	49
в том числе:	
- самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	Непредусмотре
- внеаудиторная самостоятельная работа	49
Форма промежуточной аттестации – экзамен и дифференцированный зачет	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы учебной дисциплины и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций.	2	1
Раздел 1.	Основы товароведения продовольственных товаров	17	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	
	Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. Характеристика основных групп продовольственных товаров.		1
	Практические занятия Практическая работа №1 Анализ потребительских свойств и показателей качества товаров Практическая работа №2 Оценка качества продуктов питания по органолептическим	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить таблицу. Установление принципов и отличительных признаков деления на товарные сорта муки, крупы и чая (работа со стандартами);	7	3
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	66	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству сырья и продуктов, характеристики основных групп продовольственных товаров, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении.	33	1
	1.2.1 Характеристика однородной группы зерномучных товаров. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации. Методы контроля качества при хранении.	4	1

	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы зерномучных товаров	2	2
	Лабораторная работа №1 Определение товарного сорта пшеничной муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала учебной литературы -Изучение ассортимента зерномучных товаров (индивидуальные задания);	2	3
	1.2.2Характеристика однородной группы плодоовощных товаров. Классификация, ассортимент, требования к качеву, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации. Методы контроля качества при хранении.	4	1
	Практическая работа №4 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы плодоовощных товаров	2	2
	Лабораторная работа №2 Оценка качества клубнеплодных овощей по стандарту	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала учебной литературы -Изучение ассортимента плодоовощных товаров (индивидуальные задания);	2	3
	1.2.3Характеристика однородной группы молочных товаров. Классификация, ассортимент, требования к качеву, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации. Методы контроля качества при хранении.	6	1
	Практическая работа №5 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы молочных товаров	2	2
	Лабораторная работа №3 Оценка качества молока по органолептическим показателям	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала учебной литературы -Изучение ассортимента молочных товаров (индивидуальные задания);	2	3

1.2.4Характеристика однородной группы рыбных товаров. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации. Методы контроля качества при хранении.	4	1
Практическая работа №6 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы рыбных товаров	4	2
Лабораторная работа №4 Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями и методами определения свежести рыбы	4	2
Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала учебной литературы -Изучение ассортимента рыбных товаров (индивидуальные задания);	2	3
1.2.5Характеристика однородной группы мясных товаров. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации. Методы контроля качества при хранении.	6	1
Практическая работа № 7 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы мясных товаров	4	2
Лабораторная работа №5 Оценка качества мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести	3	2
Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала учебной литературы -Изучение ассортимента рыбных товаров (индивидуальные задания);	2	3
1.2.6Характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации. Методы контроля качества при хранении.	4	1
Лабораторная работа №6 Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям	2	2

	Лабораторная работа №7 Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям и определение товарного сорта	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала учебной литературы -Изучение ассортимента яичных продуктов, пищевых жиров (индивидуальные задания);	2	3
	1.2.7Характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации. Методы контроля качества при хранении.	3	1
	Практическая работа №8 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы кондитерских и вкусовых товаров	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка материала учебной литературы -Изучение ассортимента кондитерских товаров (индивидуальные задания);	3	3
	Контрольные работы по 1 разделу	1	2
Раздел 2.	Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства	10	
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Виды сопроводительных документов на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.	2	1
	Практические занятия Практическая работа № 9 Решение производственных ситуаций по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с интернет-ресурсами	4	3

	Составить презентацию: -Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. -Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6, П7 и прочее)		
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала	8	
	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). -Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре; -Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	6	3
Тема 2.3 Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	8	
	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	1
	Практические занятия Практическая работа № 10 Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния производственных продуктов и запасов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить таблицу - Изучение условий и сроков годности (хранения) основных продуктов питания - Оформление журнала инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов	4	3

Раздел 3.	Контроль запасов и расхода продуктов	12	
Тема 3.1. Контроль	Содержание учебного материала		
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	2	1
Наличие запасов продуктов	Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.		
	Практические занятия Практическая работа №11 Решение ситуационных задач на определение наличие запасов и расхода продуктов на производстве. Виды инструктажа по хранению пищевых продуктов. Документальное оформление отпусков продуктов со склада	3	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад - Изучение современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях. - Изучение возможных рисков в области сохранности запасов, основные причины их возникновения. - Изучение порядка списания продуктов (потерь при хранении), документальное оформление списания.	7	3
Тема 3.2. Контроль	Содержание учебного материала	9	

расходов продуктов на производстве	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить таблицу, подготовить доклад - Анализ статистики движения блюд (проходимости блюд) - Изучение современных тенденций в области обеспечения правильного расхода	6	3
	Контрольная работа	1	2
	Дифференцированный зачет	2	

Всего (максимальная учебная нагрузка):	148	
---	------------	--

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения (инвентаря).

Технические средства обучения:

- раздаточный материал;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением (Пакет MSOffice (MSOfficeWord, MSOfficeExcel, MSOfficePowerPoint));

- мультимедийный проектор;
 - наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, DVD фильмами);
- лаборатории химии

Оборудование лаборатории «Химии»:

- столы лабораторные кафельные;
- стулья лабораторные эргономические на колесиках ;
- шкафы для хранения химической посуды;
- шкаф вытяжной;
- аппарат для дистилляции воды;
- баня комбинированная лабораторная;
- весы технические с разновесами;
- весы электронные учебные до 2 кг;
- термостат и сушильный шкаф;
- микроскопы;
- химическая посуда;
- раздаточный дидактический материал;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением (Пакет MSOffice (MSOfficeWord, MSOfficeExcel, MSOfficePowerPoint));

Помещение для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, оснащенные персональными компьютерами с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1 **Елисеева, Л. Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. - Москва : Дашков и К, 2017. - 930 с. - ISBN 978-5-394-01955. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
- 2 **Николаева, М. А.** Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/500197>
- 3 **Панкевич, О. А.** Товароведение товаров растительного происхождения. Плодоовощные товары [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / О. А.

Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск: МГТУ, 2017. - 157с. : табл. – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S112.pdf&show=dcatalogues/5/8786/S112.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Дополнительные источники:

1. **Ляшко, А. А.** Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 660 с.: ISBN 978-5394-02005-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414985>
2. **Николаева, М. А.** Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2018. - 320 с.: ил. - (Abovo). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=320783>
3. **Страхова, С. А.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online) - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=305947>

Периодические издания

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Интернетресурсы:

1. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	- наблюдение и оценка решения профессиональных задач на практических занятиях;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- наблюдение и оценка решения профессиональных задач на практических занятиях;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- наблюдение и оценка решения профессиональных задач на практических занятиях;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- наблюдение и оценка решения профессиональных задач на практических занятиях;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного	- наблюдение и оценка решения профессиональных задач на практических занятиях;
<i>Знать:</i>	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
- методы контроля качества продуктов при хранении;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - аудиторная контрольная работа в письменной форме
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
- видов снабжения;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - тестирование
- виды складских помещений и требований к ним;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - тестирование

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового	-устныйопрос (фронтальный, индивидуадный),
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	-устныйопрос (фронтальный, индивидуадный),
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и Движениеблюд;	- устный опрос (фронтальный, индивидуадный), - практико-ориентированные задачи
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода	- устный опрос (фронтальный, индивидуадный), - практико-ориентированные задачи
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	-устныйопрос (фронтальный, индивидуадный),
- правила оценки состояния запасов на производстве;	- устный опрос (фронтальный, индивидуадный), - практико-ориентированные задачи
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	- устный опрос (фронтальный, индивидуадный), - практико-ориентированные задачи
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	- устный опрос (фронтальный, индивидуадный), - практико-ориентированные задачи
- виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов.	- устный опрос (фронтальный, индивидуадный), -- аудиторная контрольная работа в письменной форме
	Промежуточная аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 2.3 Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	Презентации уроков	В ходе беседы со студентами фиксируется правильная информация на экране мультимедийной системы
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Презентации уроков Просмотр и обсуждение видеофильма из серии «Среда обитания», «Контрольная закупка»	Используя при изучении презентационный материал и кадры фильма можно активизировать обратную связь
Практическая работа №5 Оценка качества клубнеплодных овощей по стандарту	Работа в микрогруппах	Выполняя все этапы (задания) лабораторной работы студенты в микрогруппах кафе производят качественную приёмку поступивших товаров, производят учёт материальных ценностей»
Практическая работа №4 Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям	Коллективная мыслительная деятельность	Выполняя все этапы (задания) лабораторной работы студенты в коллективе кафе оформляют барную стойку, обслуживают покупателей, производят качественную приёмку поступивших
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров Кондитерские товары	Проблемная лекция	Обсуждение оценки качества кондитерских товаров (конфет)
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров Яичные товары	Презентации уроков Просмотр и обсуждение	Используя при изучении презентационный материал и кадры
Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика

	видеофильма из серии «Среда обитания», «Контрольная закупка»	фильма можно активизировать обратную связь
Лабораторная работа №1 Товароведная оценка качества молока питьевого	Сквозная деловая игра в форме соревнования между двух команд (кафе) Коллективная мыслительная деятельность Работа в микрогруппах	Выполняя все этапы (задания) лабораторной работы студенты в коллективе кафе производят качественную приёмку поступивших товаров, производят учёт материальных ценностей»
Практическая работа №9 Оценка качества мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести	Сквозная деловая игра в форме соревнования между двух команд (кафе) Коллективная мыслительная деятельность Работа в микрогруппах	Выполняя все этапы (задания) лабораторной работы студенты в коллективе кафе производят качественную приёмку поступивших товаров, производят учёт материальных ценностей»
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров Рыбные товары	Презентации уроков Просмотр и обсуждение видеофильма из серии «Среда обитания», «Контрольная закупка»	Используя при изучении презентационный материал и кадры фильма можно активизировать обратную связь
Практическая работа №10 Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям.	Сквозная деловая игра в форме соревнования между двух команд (кафе) Коллективная мыслительная деятельность Работа	Выполняя все этапы (задания) лабораторной работы студенты в коллективе кафе производят качественную приёмку поступивших товаров, производят учёт материальных ценностей»

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных			
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Практическая работа №1 Анализ потребительских свойств и показателей качества товаров пищевых продуктов.	2	У 2
	Практическая работа №2 Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям.	2	У2
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы зерномучных товаров	16 2	У2
	Практическая работа №4 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы плодоовощных товаров	2	
	Практическая работа №5 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы кондитерских и вкусовых товаров	2	
	Практическая работа №6 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы молочных товаров	2	
	Практическая работа № 7 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы мясных товаров		
	Практическая работа №8 Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы рыбных товаров	4	
		4	

	Лабораторная работа №1 Определение товарного сорта пшеничной муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины Лабораторная работа №2 Оценка качества клубнеплодных овощей по стандарту Лабораторная работа №3 Оценка качества молока по органолептическим показателям Лабораторная работа №4 Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям и определение товарного сорта Лабораторная работа №5 Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям Лабораторная работа №6 Оценка качества мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести Лабораторная работа №7 Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями и методами определения свежести рыбы	17 2 2 2 2 2 4 3	У2
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства			
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Практическая работа № 9 Решение производственных ситуаций по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	4	У 1, У4, У5
Тема 2.3 Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	Практическая работа № 10 Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния производственных продуктов и запасов	2	У2, У3, У4
Раздел 3 Контроль запасов и расхода продуктов			
Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	Практическая работа №11 Решение ситуационных задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве. Документальное оформление отпусков продуктов со склада	3	У1, У5
ИТОГО		29/17	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г. Протокол № 1	
3	3.2 Информационное обеспечение обучения	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература - Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - Москва : Дашков и К, 2020. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358252 - Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров/ Ф.А.Петрище.- 5-е изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2018.-508с.: ISBN 978-5-394-01879-4-Текст : электронный. - URL: Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358584 - Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения. Плодоовощные товары [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск: МГТУ, 2017. - 157с. – Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S112.pdf&show=dcatalogues/5/8786/S112.pdf&view=true . – Макрообъект. - Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=320783 Дополнительная литература - Страхова, С. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online) - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=305947 - Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=143518	11.09.2019 г. Протокол № 1	
	Условия реализации учебной дисциплины	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции Кабинет Технологического оборудования кулинарного и	16.09.2020 г. Протокол № 1	

	кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4»; Диaproектор; Штатив лабораторный ШЛ-01 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно Лаборатория Химии Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Макет демонстрационный "Центрифуга", тематические плакаты и таблицы; Весы технические с разновесами; Весы электронные учебные до 2 кг.; Весы квадратные; Эксикаторы; Сушилки настенные; Крышка с вытяжкой (для вытяжного шкафа №01380750), (200*660*3500 мм.; Тигли фарфоровые низкие №3; Шкафы для посуды и оборудования; Шкаф для хранения химических реактивов, (450*900*2100 мм.); Шкафы сушильные; Щипцы тигельные; Шкаф вытяжной с мойкой; Надставка для стола; Вискозиметры ВПЖ; Спиртовки СЛ-2 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно		
Условия реализации учебной дисциплины	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: Основная литература 5. Елисеева, Л.Г Товароведение однородных групп продовольственных	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - Москва : Дашков и К, 2020. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358252 Режим доступа: 6. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров/ Ф.А.Петрище.- 5-е изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2018.-508с.: ISBN 978-5-394-01879-4-Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358584 7. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения. Плодоовощные товары [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск: МГТУ, 2017. - 157с. – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S112.pdf&show=dcatalogues/5/8786/S112.pdf&view=true . – Макрообъект. 8. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=320783 Дополнительная литература 3. Страхова, С. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online) - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=305947 Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=143518	
--	--	--	--