

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

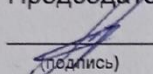
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Осипян И.Ю., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Экономики, управления и коммерции
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.
Председатель ПЦК

 М.В. Демьянова
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы 	<ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

	<p>решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структура плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска. 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> – психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и	<ul style="list-style-type: none"> – излагать свои мысли на государственном 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов.

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	языке; – оформлять документы.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	– сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной Деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсо-сбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение.	– современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности.

	(текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	
--	--	--

1.3 Личностные результаты, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Код ЛР	Дескрипторы
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 18	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
5 семестр		32	
Введение в дисциплину	Содержание учебного материала: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2	ОК 01-07,09, 10 ЛР 13-26
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		50	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала: Классификация продовольственных товаров Свойства и показатели ассортимента	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
Тема 1.2 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала: Методы определения качества и безопасности Общие требования к качеству продовольственных товаров	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
Тема 1.3 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала Ассортимент и товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
Тема 1.4 Условия хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Упаковка, транспортирование свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Тематика практических занятий	2 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
Тема 1.5 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 1.6 Условия хранения зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Упаковка, транспортирование зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.7 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика молока и молочных продуктов		
	Общие требования к качеству молока и молочных продуктов		
Тема 1.8 Условия хранения молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Упаковка, транспортирование молочных товаров		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Тематика практических занятий	2	ЛР 13-26
	Практическое занятие № 4. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		
Тема 1.9 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		
	Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		
Тема 1.10 Условия хранения рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Упаковка, транспортирование рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	
6 семестр		64	
Тема 1.11 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика мяса, мясных продуктов		
	Общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
Тема 1.12 Условия хранения мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Упаковка, транспортирование рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.13 Товароведная характеристика яичных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов		
Тема 1.14 Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		
Тема 1.15 Товароведная характеристика кондитерских	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров		
Тема 1.16 Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров		
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		44	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,0 9, 10 ЛР 13-26
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Виды снабжения.		
	Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков.		
Тема 2.2 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров		
	Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений		
Тема 2.3 Организация тарного хозяйства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
	Тематика практических занятий	2	
Тема 2.4 Приемка различных видов	Практическое занятие № 10. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1,
	Содержание учебного материала	2	
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
Тема 2.5 Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Товарные запасы: понятие, назначение		
	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов		
	Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе		
Тема 2.6 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров		
	Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи		
Тема 2.7 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери		
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 12. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 13. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
Тема 2.8 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Правила оформления заказа на продукты со склада		
	Формы документов на отпуск и прием продукции		
Тема 2.9 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Очередность отпуска товаров		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
Тема 2.10 Оборудование для отпуска продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Подготовка весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов		
	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 14. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
Тема 2.11 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов		
	Современные способы расхода продуктов на производстве		
	Риски при хранении продуктов, причины возникновения в процессе хранения		
Тема 2.12 Методы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10,
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
контроля хищений	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Правила оценки состояния запасов на производстве		
Тема 2.13 Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		
	Виды, этапы, цели инвентаризации		
Тема 2.14 Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 13-26
	Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	Определение результатов инвентаризации		
	Материальная ответственность работников		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 15. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов	2	
	Практическое занятие № 16. Оформление инвентаризационной описи. Дифференцированный зачет	2	
	Практическое занятие №17. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе в соответствии с ПООП (при наличии)

3.2.1 Печатные издания:

1. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Ю. Воробьева. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

2. Киреева А.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.В. Киреева. – Брянск : БГАУ, 2018 – 125 с. - URL: e.lanbook.com

3.2.2. Электронные издания:

1. Издательство Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – URL <http://www.foodprom.ru/journals>

2. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров [Электронный ресурс]. - URL: <http://zaita.ru>

3.2.3 Дополнительные издания:

1. Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2021.- № 1-6, 9-12

2. Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2022.- № 1-6,9-12

3. Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2023.- № 1-6

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие ресурсов; - оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - соблюдает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - выбирает способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - соблюдает периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - выбирает виды складских помещений и определяет требования к ним; - определяет методы контроля возможных хищений запасов на производстве и процедуры при соблюдении правил инвентаризации запасов продуктов 	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> - устное собеседование; - письменное тестирование; - контрольная работа. Промежуточная аттестация: выполнение видов заданий на дифференцированном зачете.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает правильные способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 06. Проявлять гражданско-	- проявляет гражданско-	Оценка результативности

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	патриотическую позицию; - демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - проявляет интерес к изучению языковой культуры как средству познания других культур, уважительного отношения к ним	выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- владеет навыками познавательной и исследовательской деятельности; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, способен к самостоятельной и ответственной деятельности, - эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- проявляет интерес к языковой культуре, совершенствует знания в области языка и литературы; - пользуется профессиональной документацией на государственном языке	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ЛР 16 Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию	Осознает состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 17 Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда	Проявляет интерес к изменению регионального рынка труда	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 19 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 22 Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума	Имеет потребность в создании положительного имиджа техникума	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 23 Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения	Принимает Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 26 Готовый принимать участие в самоуправлении	Готов принимать участие в самоуправлении техникума.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
техникума.		
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> — определять наличие запасов и расход продуктов; — оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; — проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; — принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; — оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> — использует актуальную нормативно-правовую документацию с целью аргументации принятого решения; — выбирает виды инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов; — выбирает оптимальные решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; 	<p>Текущий контроль: оценка выполнения практических работ №1-16</p> <p>Промежуточная аттестация: выполнение видов заданий на дифференцированном зачете</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - работает с разными источниками информации, анализирует и использует их в самостоятельной деятельности; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - планирует профессиональное и личностное развитие; - готов и способен к образованию (в том числе, самообразованию); - умеет самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определяет сферу своих интересов 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - умеет вести диалог с коллегами, руководством, клиентами, сотрудничает с ними; - стремится к достижению взаимопонимания, оценивает ожидаемый результат; - показывает толерантное сознание и поведение в поликультурном мире; - применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует в профессиональной деятельности информационные технологии для решения познавательных и коммуникативных задач (интернет-ресурсы)	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ЛР 13 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 14 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	Демонстрирует навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 18 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 20 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 21 Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 24 Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.	Участвует в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 25 Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.	Обладает на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов