

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР

_____ Н.В.Подлесова
_____ 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

С.Спасское
2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБПОУ Спасский АПТ

Разработчики:

Преподаватель спецдисциплин Т.А. Кондакова

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

_____ Кондакова Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

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 приема продуктов,
 поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
 Дисциплина **Организация хранения и контроль запасов и сырья**
 направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.
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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;
 из них ЛПЗ 10 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 22 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)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала		10	1
	1.	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров		
	2.	Оценка качества продовольственных товаров. Дефекты продовольственных товаров		2
	Практические занятия		2	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров 2. Определение градаций качества товаров 3. Контроль качества пищевых продуктов			
Самостоятельная работа обучающихся		6		
1. Составление кроссвордов 2. Дефекты продовольственных товаров. Выполнение рефератов				
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства				
Тема 2.1. Организация продовольственного снабжения складского и	Содержание учебного материала		14	2
	1.	Виды продовольственного снабжения		
	2.	Организация складского и тарного хозяйства		
	3.	Условия хранения продовольственных продуктов		

тарного хозяйства	Практические занятия 4. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров 5. Оборудование складских помещений 6. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли 7. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли 8. Оценка условий хранения и состояние продуктов и запасов	10 4	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию. Форм поставок, способов и маршрутов доставки. 2. Составление графика завоза продуктов 3. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии. 4. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре	8	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов			
Тема 3.1. Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала	10	
	1. Товарные запасы. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		
	2. Виды сопроводительной документации. Контроль расхода продуктов		
	Практические занятия 9. Определение наличия запасов и расход продуктов 10. Правила оценки состояния запасов сырья 11. Нормирование и планирование товарных запасов 12. Способы обеспечения сохранности продовольственных товаров 13. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов 14. Документальный учет расхода сырья на производстве 15. Дифференцированный зачет	4	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Создание презентаций по теме Контроль запасов и наличия продуктов 2. Составление словаря терминов 3. Выполнение рефератов	8	
Всего:		66	

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 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Организация хранения и контроль запасов и сырья
Оборудование учебного кабинета: плакаты, таблицы
Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" с изменениями
2. ГОСТ Р 50764-95
"Услуги общественного питания. Общие требования"
(утв. постановлением Госстандарта РФ от 5 апреля 1995 г. N 200)
3. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей" с изменениями
4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
(утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)
(с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.)
6. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325/
8. Общественное питание Сборник технологических нормативов М.: ГроссМедиа,

Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Академия- М. 2013.

Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д, 2012
2. Организация производства на предприятиях общественного питания под ред. С.Н. Белоусовой, Ростов–на-Дону; «Феникс» 2012г.
3. Журнал «Питание и общество»
4. Журнал «Вы и Ваш ресторан»

3.3. Требования к реализации образовательного процесса

Для реализации компетентностного подхода в образовательный процесс включаются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа

производственных ситуаций, групповых дискуссий и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Обучающимся оказывается консультативная помощь.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
определяет наличие запасов и расход продуктов; оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Отчеты по практическим работам
проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Отчет по практическим работам
принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Защита практических работ
оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Тестирование Отчет по практическим работам
знает ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Ответы на письменные вопросы
знает общие требования к качеству	Ответы на устные вопросы

сырья и продуктов;	
знает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Составление кроссвордов
знает методы контроля качества продуктов при хранении;	Защита презентации на тему «Методы контроля качества продуктов при хранении»
знает способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Защита докладов
знает виды снабжения;	Составление схемы «Виды и способы снабжения»
виды складских помещений и требования к ним;	Тестирование
знает периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Защита расчетной работы по составлению графика технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
знает методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Контрольные вопросы
знает программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Тестирование
знает современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Заполнение таблицы «Мероприятия по обеспечению правильной сохранности запасов продуктов на производстве»
знает методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Отчет по практическим работам
знает правила оценки состояния запасов на производстве;	Отчеты по практическим работам
знает процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Отчет по практическим работам
знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Защита практических работ
знает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Тестирование

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	плохо