

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.10.02 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Технология продукции и организация общественного питания, по направлению 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по специальности среднего профессионального образования: 19.10.02 **Технология продукции общественного питания**, квалификация: **Техник-технолог**, повышении квалификации и переподготовке специалистов в области общественного питания при наличии начального профессионального образования. Опыт работы не требуется

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный 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;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **82** часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по очной форме **52** часа
 самостоятельной работы обучающегося по очной форме **30** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка по очной форме обучения(всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по очной форме	12
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	70
Консультации	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс	3 курс		Всего часов
	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	14	10	12	36
в том числе: практическая работа	6	6	6	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	88	200		70
Промежуточная аттестация в форме	-		экзамен	6

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

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1		2		3	4
Раздел 1. Материально – техническое снабжение предприятий общественного питания.					
Тема 1.1. Ассортимент и качество товаров. Качество товаров	Содержание учебного материала				
	1-2	Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров. Качество товаров. Потребности и требования к качеству. Факторы, обеспечивающие качество	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы.	2	2
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	3-4	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально – техническое снабжение предприятий общественного питания. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы.	2	2
	5-6	Практическая работа № 1: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания»	Урок применения знаний, умений и навыков	2	2
	7-8	Практическая работа № 2: «Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП».	Урок применения знаний, умений и навыков	2	2
Раздел 2. Учет сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания					
Тема 2.1. Учет и отчетность сохранности и расхода продуктов на производстве.	9-10	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Проведение инвентаризации. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	Урок усвоения новых знаний. Самостоятельная работа. Учебное сотрудничество	2	2
	11-12	Практическая работа № 3: «Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий».	Урок усвоения новых знаний. Самостоятельная работа. Учебное сотрудничество	2	2
Итоговая аттестация:		Экзамен			
Самостоятельная работа обучающихся				70	
1	Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Управление ассортиментом.		Электронные лекции.	2	
2	Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества.		Электронные лекции.	2	
3	Оценка качества продовольственных товаров. Качество пищевых продуктов. Показатели качества. Кулинарно-технологические свойства.		Электронные лекции.	2	
4	Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров.		Электронные лекции.	2	
5	Контроль качества в предприятиях общественного питания. Порядок осуществления контроля качества.		Электронные лекции.	2	
6	Практическая работа №4 Определение доброкачественности хлебобулочных изделий.		Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
7	Практическая работа №5 Определение доброкачественности молочной консервированной продукции.		Методические указания для самостоятельной учебной	4	

		работы обучающихся		
8	Практическая работа № 6 Определения значений показателей качества мучных кулинарных изделий органолептическим методом.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
9	Практическая работа № 7 Определения значений показателей качества колбасных изделий.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
10	Практическая работа № 8 Определения значений показателей качества полуфабрикатов.	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
11	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений, требования к ним. Оборудование складских помещений	Электронные лекции.	2	
12	Организация тарного хозяйства: понятие, назначение. Тарооборот на предприятиях общественного питания.	Электронные лекции.	2	
13	Программа Мастер - ТТК. Хранение и отпуск продуктов. Инструктирование по безопасности хранения пищевых продуктов.	Электронные лекции.	10	
15	Практическая работа № 9 «Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков организаций и частных лиц на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач».	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	8	
16	Практическая работа № 10 «Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
17	Практическая работа № 11 «Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых».	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
18	Практическая работа № 12 «Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер».	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
19	Практическая работа № 13 «Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях».	Методические указания для самостоятельной учебной работы обучающихся	4	
20	Составление схемы «Пооперационная схема документального оформления приемки товара на склад».	Электронные лекции.	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- карточки-задания;
- унифицированные формы учета движения продуктов в электронном виде;
- нормативно — правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедийный проектор;
- компьютерные программы;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности (утв. Роскомторгом 12.08.94. №1-1098/32-2)»
2. Приказ и положение Минторга СССР «Система технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования» от 03.10.1980 г. № 264

Основные источники:

1. Володина М.В. Сопачева Т.А «Организация хранения и контроль запасов сырья» - учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М; издательский центр «Академия»; 2018 – 190с.
2. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы – М.; Юрайт-издат, 2012 – 464 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014. – 384с. (Серия СПО);
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; 2013. – 416 с.
5. Мармузова Л,В.: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебное пособие (НПО) - . – учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия,2016 г.
6. Мартинчик А.Н:Физиология питания– учебник для студ.учреждений среднего профессионального образования. -М.: Академия,2015 г.

Дополнительные источники:

1. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Бондаренко В.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Практикум – М.: Мини Тайп, 2010 - 2010
2. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Тесты – М.: Дашков и Ко, 2009 – 164 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://arhiv.inpravo.ru.texts5/dokument5194/index.htm>
2. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lawru.info/lega12/se3/pravo3453>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

уметь	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Оценка результатов выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ
знать	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ, контрольной работы
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
методы контроля качества продуктов при хранении;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
виды снабжения;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ, контрольной работы
виды складских помещений и требования к ним	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ, контрольной работы
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Оценка результатов выполнения практических, самостоятельных работ и контрольной