

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А. Виноградова
«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО



Представитель работодателя:
Директор Филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания
«Экопродукт»
Т.И.Александрова

М.П.

СОГЛАСОВАНО



Представитель работодателя:
Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева

М.П.

г.о. Электросталь, 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

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 по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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 требований к ним;
- Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- Метода контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;
- Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **владеть общими компетенциями:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **владеть 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, легкие и сложные холодные закуски.
- 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 мелкочтучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

– ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на предприятии/в офисе.

– ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

–

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;

самостоятельной работы обучающегося 28 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)	84
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
Практические занятия	14
Самостоятельная работа студента (всего)	28
«Классификация предприятий общественного питания»	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы	2
2. Реферат на тему «Источники снабжения ПОП сырьём»	
3. Подготовка сообщения по теме «Организация материально-технического оснащения ПОП»	1
4. Подготовка сообщения по теме «Использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов»	1
5. Определение состава конкретных поставщиков продукции по конкретному предприятию	2
6. Определение способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию	2
7. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом и классом предприятия.	
8. Реферат по теме: «Характеристика складских помещений, их оснащение»	2
9. Подготовка сообщения по теме: «Современные требования к организации хранения пищевых продуктов»	2
10. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы	
11. Изготовление наглядных пособий: «Классификация тары»	
12. Подготовка сообщения по теме: «Использование функциональных емкостей, контейнеров», «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве»	2
13. Сообщение на тему: «Виды технической документации»	
14. Подготовить презентацию «Современное весоизмерительное оборудование»	1
15. Подготовить реферат: «Весоизмерительное оборудование»	2
16. Сообщение на тему: «Критерии выбора весов для различных типов предприятий»	2
17. Подготовить презентацию по теме: «Оборудование для хранения пищевых продуктов»	1
18. Подготовить сообщение: «Качество пищевых продуктов»	2
<i>Итоговая аттестация по дисциплине в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «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 предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала 1 Основы организации общественного питания 2 Связь курса с другими дисциплинами 3 Организационное построение системы общественного питания 4 Отличительные особенности сети предприятий общественного питания 5 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания 6 Состав помещений предприятий общественного питания	6	2
	Практические занятия обучающихся: 1. Общие требования к производству п.о.п.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. «Классификация предприятий общественного питания» 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы	2	
Раздел 2. Тема 2.1. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	6	
	1 Организация снабжения предприятий общественного питания.		2
	2 Современные требования к организации снабжения поп		
	3 Источники снабжения сырьём продовольственных товаров		
	4 Способы доставки продовольственных товаров		
	5 Документальное оформление доставки продуктов		
	6 Требования, предъявляемые к транспортировке товаров		
	7 Технологический процесс товароснабжения		
	8 Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья		
	Практические занятия обучающихся: 1. Договор поставки. Порядок заполнения и подписания 2. Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП	2 2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1. Реферат на тему «Источники снабжения ПОП сырьём»</p> <p>2. Подготовка сообщения по теме «Организация материально-технического оснащения ПОП»</p> <p>3. Подготовка сообщения по теме «Использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов»</p> <p>4. Определение состава конкретных поставщиков продукции по конкретному предприятию</p> <p>5. Определение способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию</p> <p>6. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом и классом предприятия.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>14</p>	<p>2</p>
<p>Раздел 3. Тема 1. 3. Организация складского хозяйства.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Понятие складского хозяйства</p> <p>2 Виды и характеристика складских помещений, их оснащение</p> <p>3 Организация хранения продуктов на п.о.п.</p> <p>4 Размещение товаров, способы хранения и укладки сырья и продуктов</p> <p>5 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на п.о.п.</p> <p>6 Правила оценки состояния запасов на п.о.п.</p> <p>7 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>8 Порядок отпуска продуктов и сырья на производство</p> <p>9 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p>10 Процедуры инвентаризации запасов продуктов</p> <p>11 Правила инвентаризации запасов продуктов</p> <p>12 Периодичность технического обслуживания механического и холодильного оборудования</p> <p>13 Контрольная работа по Т.1,2,3</p> <p>Практические занятия обучающихся:</p> <p>1. Размещение сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях</p> <p>2. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство.</p> <p>3. Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>5</p>	
<p>Раздел 4. Тема 4.1.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		

Организация тарного хозяйства.	1	Назначение и классификация тары		2
	2	Организация товарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары)		
	3	Использование функциональных емкостей, контейнеров.		
	4	Упаковка товаров на складе		
	5	Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров.		
Раздел 5. Тема 5.1. Весозмерительное оборудование.	Самостоятельная работа обучающихся:		2	2
	1. Изготовление наглядных пособий: «Классификация тары»		2	
	2. Подготовка сообщения по теме: «Использование функциональных емкостей, контейнеров», «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве»		1	
	3. Сообщение на тему: «Виды технической документации»		6	
	Содержание учебного материала			
	1	Классификация весов по измеряемым величинам и устройству.		
	2	Условные обозначения торговых весов		
3	Эксплуатационные требования предъявляемые к торговым весам.			
4	Поверка измерительного оборудования			
5	Периодичность технического обслуживания весового оборудования			
6	Устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов			
Раздел 6. Тема 6.1. Качество пищевых продуктов	Практические занятия обучающихся:		2	2
	Изучение устройства весозмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно-механических		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить презентацию «Современное весозмерительное оборудование»		1	
	2. Подготовить реферат: «Весозмерительное оборудование» 3. Сообщение на тему: «Критерии выбора весов для различных типов предприятий»		1	
Содержание учебного материала		5		
1		Качество пищевых продуктов		2
2		Ассортимент основных групп продовольственных товаров		
3		Характеристики основных групп продовольственных товаров		

4	Общие требования к качеству сырья и продуктов	
5	Условия хранения, упаковки, различных видов продовольственных товаров	
6	Условия транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	
7	Методы контроля качества продуктов при хранении	
8	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	
9	Контрольная работа за курс	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить презентацию по теме: «Оборудование для хранения пищевых продуктов»	2
	2. Подготовить сообщение: «Качество пищевых продуктов»	1
	Всего:	84

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета

Изобразительные пособия:

- набор плакатов по темам;
- рисунки тарного хозяйства, весоизмерительного оборудования;
- схемы классификации организации предприятий общественного питания;
- таблицы характеристики ассортимента основных групп продовольственных товаров.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- телевизор;
- DVD-проигрыватель;
- DVD-диски;
- м/м проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

Усов В.В. Организация производства общественного питания. - М.: Академия, 2015
 . Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. - Москва: Академия, 2015. - (192 стр.)

Дополнительные источники:

Калинина М.В. Охрана труда в пищевой промышленности. - М.: Академия, 2014
 Шельман Л.З. Технологические процессы. - М.: Академия, 2014

Интернет-ресурсы

<https://e-learning.tspk-mo.ru/seo/courses/> Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий
<http://interdoka.ru/kulinaria/1982/14>
www.cooksmeal.ru/chefs
<http://www.triaservice.ru/bitrix/urlrewrite.php>
<http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoc-oborudovanie-2/>
<http://www.kobor.ru/>
<http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/gaznoe/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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
Умения: решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
составлять договор на поставку сырья и продуктов;	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (слачи) тары	- тестовый контроль;

<p>работать с нормативно-технологической документацией;</p>	<p>- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.</p>
<p>Знания: задачи и современные требования к организации снабжения; порядок приемки, хранения и отпуска продуктов источники поставщиков продуктов; организацию договорных отношений с поставщиками; формы поставок и маршруты поставок продуктов; порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;</p>	<p>- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - тестовый контроль - защита компьютерной презентации.</p>
<p>характеристику действующих норм оснащения п.о.п.; договорные отношения с органами материально-технического снабжения.</p>	<p>- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских - тестовый контроль</p>
<p>Путь товародвижения и операции складского цикла; классификацию товаров, организацию товарооборота</p>	<p>- проверка в виде тестирования</p>