

**Приложение 4.3.29.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология производства
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
по специальности 19.02.10. Технология производства общественного питания**

Ардатов 2017г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Т.М.Ермакова
«27» 08 2014

Разработчики:

Комкова Оксана Ивановна - преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 19.02.10. Технология продукции и организация общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» – 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 в организациях 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;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

5.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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 114 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки- 76 часов;
 практических работ - 46 часов;
 самостоятельной работы - 38 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)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
Лабораторные работы	-
практические занятия	46
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Источники снабжения ПОП сырьём», «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Условия хранения пищевых продуктов», «Тарное хозяйство ПОП», - написание рефератов, подготовка сообщений и информации с использованием ЭОР по темам: «Виды договоров», «Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов», «Виды сопроводительной документации», «Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования», «Условия хранения пищевых продуктов», «Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов»; - подготовка расчётно-графических таблиц и схем. (товарные запасы).	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.			
Тема 1.	Содержание учебного материала	8	
Организация продовольственного и материально-технического снабжения	1 Роль, задачи, требования к организации снабжения в условиях рынка, источники снабжения, поставщики ПОП		2
	2 Формы и способы товародвижения, эффективность использования различных источников снабжения		2
	3 Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья		2
	4 Виды договоров		2
	5 Организационные формы поставок (транзитная и складская)		2
	6 Организационная структура управления		2
	7 Требования, предъявляемые к транспортировке товаров		
	8 Организация приемки продовольственных товаров		
Тема 2		6	
Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	1 Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодовоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров. Химический состав продовольственных товаров.		
	2 Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров		
	3		
	Практические занятия	15	

	<ul style="list-style-type: none"> - Договор поставки. Порядок заполнения и подписания. - Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. - Составление списка потенциальных поставщиков и график завоза сырья и продуктов на ПОП. 																	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; реферат на тему «Источники снабжения ПОП сырьём». - Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию; - Подготовка к практическим занятиям. 	10																
Тема 3.	Содержание учебного материала	5																
Организация материально-технического обеспечения	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Порядок материально-технического обеспечения, функции МТО</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Действующая норма оснащения, планирование материально-технического оснащения</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Договорные отношения непосредственно с изготовителями</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Условия поставок материальных ресурсов,</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> </table>	1	Порядок материально-технического обеспечения, функции МТО	2	2	Действующая норма оснащения, планирование материально-технического оснащения	2	3	Договорные отношения непосредственно с изготовителями	2	4	Условия поставок материальных ресурсов,	2	5	использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов	2		2
1	Порядок материально-технического обеспечения, функции МТО	2																
2	Действующая норма оснащения, планирование материально-технического оснащения	2																
3	Договорные отношения непосредственно с изготовителями	2																
4	Условия поставок материальных ресурсов,	2																
5	использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов	2																

	<p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа. 	6	

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Оборудование для хранения пищевых продуктов». - Подготовка к практическим занятиям. 	10	
Тема 4. Организация складского хозяйства	<p>Содержание учебного материала</p>	3	2 2 2 2 2
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center; vertical-align: top;">1</td> <td style="padding-left: 10px;"> 1. Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, их оснащение 2. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 3. Технологические карты грузопереработки, контроль за расходом материальных ценностей 4. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения, порядок отпуска продуктов и сырья </td> </tr> </table>		
1	1. Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, их оснащение 2. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 3. Технологические карты грузопереработки, контроль за расходом материальных ценностей 4. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения, порядок отпуска продуктов и сырья		
	<p>Практические занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых. - Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер. - Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях. - Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях. 	19	
	<p>Самостоятельная работа:</p>	10	

	<ul style="list-style-type: none"> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Подготовка компьютерной презентации по теме: «Условия хранения пищевых продуктов». - Работа с нормативной документацией. - Подготовка рефератов по темам: «Рациональное использование складских площадей», «Современное складское оборудование», «Приёмка материалов и сырья». 		
--	--	--	--

Тема 5. Организация тарного хозяйства	Содержание учебного материала:		4	
	1	Роль тары в товарообороте, назначение и классификация тары, стандартизация тары		2
	2	Организация тарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары), использование функциональных ёмкостей, контейнеров	2	
	Самостоятельная работа:		4	
	<ul style="list-style-type: none"> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Сообщение с использованием ЭОР на тему: «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве»; - Подготовка к практическим занятиям; - Подготовка к практическим занятиям. 			

Тема 6. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала:		4	
	1	Классификация весов по измеряемым величинам и устройству. Назначение. Условные обозначения торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам, поверка		2
	2	Органы государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, виды технической документации	2	2
Практические занятия:		6		
- Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно- механических.				
Самостоятельная работа:		4		
- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Подготовить сообщение - презентацию «Весоизмерительное оборудование»; - Подготовка к практическим занятиям.				
Итого		114		
Промежуточная аттестация		экзамен		

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

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский центр «Академия», Москва-2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

2. Зорин, В. А. **Контроль качества продукции и услуг** [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2013. - 89 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения: решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;</i>	<i>- экспертная оценка результатов выполнения практических работ. Экзамен</i>
<i>составлять договор на поставку сырья и продуктов;</i>	<i>- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения практических работ. Экзамен</i>
<i>решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары</i>	<i>- письменная проверка. Экзамен</i>
<i>работать с нормативно-технологической документацией;</i>	<i>- экспертная оценка результатов выполнения практических работ.</i>

	Экзамен
Знания: задачи и современные требования к организации снабжения;	- оценка результатов выполнения практических работ. Экзамен
порядок приемки, хранения и отпуска продуктов	- оценка результатов выполнения практических работ; Экзамен
источники поставщиков продуктов; организацию договорных отношений с поставщиками; формы поставок и маршруты поставок продуктов;	- письменная проверка. Экзамен
порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;	- письменная проверка. - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских Экзамен
характеристику действующих норм оснащения п.о.п.; договорные отношения с органами материально-технического снабжения.	- письменная проверка. Экзамен
Путь товародвижения и операции складского цикла; классификацию товаров, организацию товарооборота	- письменная проверка. Экзамен