

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ОГАПОУ Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ
И СЫРЬЯ**

Специальность СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 10%

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


подпись Н.М. Пронина

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
методической работе


подпись Л.Н. Подкладкина

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Любовь Ивановна - преподаватель специальных дисциплин высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **УМЕТЬ:**

- У1** определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2** оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3** проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4** принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;
- У5** оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.
- У6** *отчитываться за потери при хранении (с учётом WSR)*
- У7** *надлежащим образом хранить опасные товары (с учётом WSR)*

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **ЗНАТЬ:**

- З1** ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З2** общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З3** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов;
- З4** методы контроля качества продуктов при хранении;
- З5** способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- З6** виды снабжения;
- З7** виды складских помещений и требования к ним;
- З8** периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- З9** методы контроля сохранности и расходы продуктов на производствах питания;
- З10** программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- З11** современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве;
- З12** методы контроля возможности хищений запасов на производстве;
- З13** правила оценки состояния запасов на производстве;
- З14** процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- З15** правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- З16** виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для 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 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.

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **54** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36** часов;
самостоятельной работы студента **18** 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
Подготовка сообщений	1
Составление аналитических обзоров периодических изданий	3
Подготовка к практическим занятиям	6
Работа над конспектом	4
Подготовка к дифференцированному зачёту	5
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Ур освоен	
1	2	3	4	
Раздел 1.		38		
Тема 1.1. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.	умения: определять наличие запасов и расход продуктов.		2	
	знания: виды снабжения, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов.			
	Содержание учебного материала			10
	1	Задачи организации снабжения.		1
	2	Технологический процесс товародвижения.		1
	3	Виды, источники, формы снабжения		1
	4	Договор и договорные связи с поставщиками		1
	5	Организация продовольственного снабжения		1
	6	Организация материально- технического снабжения		1
	7	Способы доставки сырья, полуфабрикатов		1
	8	Способы доставки предметов материально-технического обеспечения		1
	9	Значимость многообразия разных видов кулинарных изделий для потребителей. Значимость многообразия сырья, полуфабрикатов для производства кулинарной продукции. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога		1
	10	Значение деятельности в общественном питании. Спектр специальностей технологического профиля, по которым может работать технолог.		1
Практические занятия				
ПЗ 1 Составление схемы приемки товара на складе ПОП.		2		
Самостоятельная работа. - Составление аналитических обзоров периодических изданий. - Подготовка к практическому занятию.		5		
Тема 1.2. Организация складского	умения: проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов, оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов. Уб Отчитываться за потери при хранении (с учётом WSR)			

хозяйства.	У7 Надлежащим образом хранить опасные товары (с учётом WSR)			
	знания: способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов, методы контроля качества продуктов при хранении, виды складских помещений и требования к ним.			
	Содержание учебного материала		12	2
	1	Назначение и функции складского хозяйства.	2	
	2	Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров	1	
	3	Организация складских операций	2	
	4	Оснащение складской группы помещений	1	
	5	Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров	1	
	6	Значимость многообразия разных видов кулинарных изделий для потребителей. Значимость многообразия сырья, полуфабрикатов для производства кулинарной продукции	1	
	7	Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса	1	
	8	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога	1	
	9	Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.	1	
	10	Классификация средств механизации и автоматизации на ПОП	1	
	Практические занятия			
	ПЗ 2 Составление схемы складского технологического процесса и планирования организации складского хозяйства.		2	
ПЗ 3 Оформление акта на списание товарных потерь (с учётом WSR)		2		
ПЗ 4 Анализ условий хранения продовольственного сырья (с учётом WSR)		2		
Самостоятельная работа. - Работа над конспектом лекции. - Подготовка к практическому занятию		6		
Тема 1.3 Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.	Умения принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов, оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.			
	Знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Программного обеспечения управления расходом продуктов на производство и движение блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода			

	продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		
	Содержание учебного материала		2
	1 Классификация товарных потерь.	1	
	2 Документальное оформление товарных потерь. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса. Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием Профессиональные знания при исполнении воинской обязанности	1	
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа. Работа над конспектом лекции.	1	
Тема 1.4. Тарное хозяйство. Организация и принципы функционирования	Умения: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов		
	Знания: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов.		
	Содержание учебного материала	2	
	1 Классификация тары.	1	2
	2 Учет тары. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса	1	
	Практические занятия – не предусмотрены		
Самостоятельная работа. Подготовка сообщения по теме: «Виды тары».	1		
Тема 1.5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	умения: оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.		
	знания программного обеспечения управления расходом продуктов на производство и движение блюд.		
	Содержание учебного материала	10	2
	1 Основные программы 1С склад. Назначение и функциональные возможности программы 1С. Понятие справочника. Оприходование ТМЦ на склад, списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ. Инвентаризация ТМЦ на складе, журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям.	2	
2 Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства,	2		

	<p>снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием. Выполнение практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя. Профессиональные знания при исполнении воинской обязанности</p>		
	Практические занятия		
	ПЗ 5 Запуск программы, ввод исходных данных в режиме стартовый помощник и заполнение основных справочников.	2	
	ПЗ 6 Заполнение документов при помощи программы 1С: оприходование и инвентаризация ТМЦ на склад, списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету, используя конспекты лекций	5	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:			54

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

- 1.Комплект учебно-методической документации.
- 2.Наглядные пособия.
- 3.Справочные материалы.
- 4.Таблицы.
- 5.Схемы.
- 6.Нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

- Микрокалькуляторы
- Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для проф. образования. М.: ПрофОбрИздат, 2012.
2. Федеральный закон от 2 января 200 г. № 29 – ФЗ “О качестве и безопасности пищевых продуктов”.
3. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. “О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения ”.
4. ГОСТ Р 50647 – 94 “ Общественно питание. Термины и определения ”.
5. Производственное сырье и пищевых продуктов. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324 – 03.
6. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Изд-во Книжкин Дом; Изд-во Эксмо, 2012г..
7. Беляев М. И. Организация производства и обслуживания в общественного питания: учебник для студентов вузов / М.И. Беляев, И. Г. Бережной, Г.А. Петров. 3 - е изд., перераб. и доп. М.: Экономика, 2010г.
8. Зайко Г., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с.
9. Зигель С. Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. М.: Цетрополиграф, 2002.
10. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2002.
11. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. М.: Колос, 2000.
12. Панкратов Ф. Г. Коммерческая деятельность: учебник для вузов / Ф. Г. Панкратов, Т. К. Серегина. М.: Информационно- внедренческий центр “ Маркетинг ”, 2002.
13. Панова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. Пособие. М.: Издательство – торговая “ Дашков ” и “ К ”, 2013.
14. Половцева Ф. П. Коммерческая деятельность Ж учебник. М.: ИНФРА – М, 2001.
15. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2001.

16. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производства кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2011.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.
18. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2010г..
19. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2010.
20. Шаповалов Н. Н. Организация работы предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов / Н. Н. Шаповалов, В. М. Платонов, В. И. Пивоваров, Б. А. Крымская. М.: Экономика, 1990.
21. Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании: учеб. – практич. пособие. 3 – е изд., доп. Ростов н/Д: Феникс, 2004.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

22. http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00050834_0.html
23. <http://www.kamasklad.ru/matador/product/skdaskaya-tehnika>
24. http://www.pitportal.ru/samples_docs/production/5601.html
25. <http://referat.yabotanic.ru/turizm/organizaciya-snabzheniya-dogotovochного-predpriyatiya-otkrytogo-tipa/65641/62175/page3.html>
26. <http://www.ref.by/refs/66/37305/1.html>

3.3.Специфика организации образовательного процесса:

3.3.1 Перечень технологий обучения, используемых в процессе освоения учебной дисциплины: личностно- ориентированные, информационно - коммуникационные.

3.3.2. Перечень дидактических единиц, выносимых на самостоятельное изучение, и видов самостоятельной работы студентов: составление аналитических обзоров периодических изданий, подготовка сообщений,, заполнение сравнительных таблиц, решение ситуационных задач, , отчеты по экскурсиям

3.3.3.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для аудиторной самостоятельной работы:

- работа со схемами, таблицами;
- подготовка к практическому занятию;
- доработка конспекта с использованием дополнительной литературы;
- работа с нормативными документами; регламентами, стандартами, инструкциями, рекомендациями;
- решение ситуационных задач на практических занятиях;
- выполнение практических работ с использованием методических руководств

3.3.4.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для внеаудиторной самостоятельной работы:

- 1.Подготовка сообщения Виды тары.
2. Составление аналитических обзоров периодических изданий.
- 3.Работа над конспектом лекций по темам 1.1, 1.2, 1.3.
- 4.Подготовка к практическим занятиям.
- 5.Подбор,изучение,анализ и конспектирование рекомендованной литературы.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ:	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	Оценка выполнения ПР 1
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	Решение ситуационных задач
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	Решение ситуационных задач
- оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Решение ситуационных задач Оценка выполнения ПР 2
<i>У6 Отчитываться за потери при хранении (с учётом WSR)</i>	<i>Оценка выполнения ПР 3</i>
<i>У7 Надлежащим образом хранить опасные товары (с учётом WSR)</i>	<i>Оценка выполнения ПР 4</i>
ЗНАНИЯ:	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Решение ситуационных задач.
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Решение ситуационных задач Оценка выполнения ПР 2
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- Решение ситуационных задач.
- методы контроля качества продуктов при хранении;	Решение ситуационных задач
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Оценка выполнения ПР 3
- виды снабжения;	Решение ситуационных задач .
- виды складских помещений и требования к ним;	Решение ситуационных задач .
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Решение ситуационных задач.
- методы контроля сохранности и расходы продуктов на производствах питания;	Решение ситуационных задач. Оценка выполнения ПР 2
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Оценка выполнения ПР 3,4,5
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и	Оценка выполнения ПР 4

расходов продуктов на производстве;	
- методы контроля возможности хищений запасов на производстве.	Оценка выполнения ПР 5
Итоговый контроль – дифференцированный зачёт	