

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»
/ Ю.А. Журик /
« 3 » марта 2020 г.
Ар. 1158

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории
Тугушева Алия Хамидулловна

Рецензент: преподаватель высшей квалификационной категории
Ежова Елена Юрьевна

Рассмотрено

на заседании цикловой методической комиссии
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Протокол № 10 от « 4 » июня 2020 г.

Председатель  /Архипова О.А./

Рекомендовано

методическим Советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» для применения в учебном процессе при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 8 от « 2 » июля 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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 решение 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;

вариатив:

- оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
- формулировать ассортиментную политику для предприятия;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов;
- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья;
- проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров.

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 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 движении 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.

вариатив:

- факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения;
- организацию приемки по количеству и качеству, условия и способы хранения продовольственных товаров;
- нормативные документы на продовольственные товары;
- изменения пищевых продуктов при тепловой и холодильной обработке и хранении.

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. 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 рабочей программы учебной дисциплины

- максимальной учебной нагрузки обучающего – 78 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 26 часов.

1.5. Перечень используемых методов обучения

Пассивные: лекции; семинарские занятия; практические занятия; письменные домашние работы; консультация преподавателя.

Активные и интерактивные: эвристические беседы, дискуссии, мозговой штурм, деловые игры, конкурсы самостоятельных и практических работ.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
В том числе:	
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
индивидуальное проектное задание	-
внеаудиторная самостоятельная работа по заданной тематике	26
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		9	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала:	2	
	1 Состояние и перспектива развития рынка продовольственных товаров.		2
Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов.	Содержание учебного материала:	2	
	1 Качество пищевых продуктов.		2
	2 Методы определения качества.		2
	3 Хранение и транспортирование продовольственных товаров.		2
	Практические занятия: 1. Расчет фактической и начисленной естественной убыли. 2. Оценка качества продуктов питания по органолептическим характеристикам	1	
	Самостоятельная работа обучающихся : 1. Определить новые показатели качества продукции, приобретаемые после консервирования; 2. Товарные потери - характеристика и методы расчета; 3. Состояние рынка продовольственного сырья региона 4. Способы повышения качества и конкурентоспособности пищевых продуктов.	4	
Раздел 2. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.		67	
Тема 2.1. Роль и функции складов в процессе товарного обращения	Содержание учебного материала:	2	
	1 Определение понятия «склад».		2
	2 Виды складов и их характеристика.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Устройство и планировка товарных складов.	3	
Тема 2.2. Техни-	Содержание учебного материала:	4	

ко-экономические показатели эффективности использования складов.	1	Оптово-складской оборот.		2
	2	Грузооборот склада		2
	3	Удельный оптово-складской оборот.		2
	4	Пропускная способность склада.		2
	5	Производительность труда работников склада.		2
	6	Окупаемость капиталовложений.		2
	Практические занятия: 1. Расчет коэффициентов, определяющих экономическую эффективность использования складов.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Порядок определения площадей помещений склада.		3	
Тема 2.3. Технологическое оборудование складов.	Содержание учебного материала:		4	
	1	Механизация и автоматизация складских технологических процессов.		2
	2	Подъемно- транспортное оборудование.		2
	3	Весомизмерительное, холодильное оборудование, периодичность технического обслуживания.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Складское немеханическое оборудование.		2	
Тема 2.4. Организация и технология складских операций.	Содержание учебного материала:		4	
	1	Складской технологический процесс и его составные части.		2
	2	Технология поступления и разгрузки товаров		2
	3	Приемка товаров по количеству и качеству.		2
	4	Технология размещения, укладки и хранения товаров и методы контроля качества продуктов при хранении.		2
	5	Технология отпуска товаров со складов.		2
	Практические занятия: 1. Оформление технологической документации с использованием специализированного программного обеспечения (1С).		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Организация труда и управление технологическими процессами на складах.		2	
Тема 2.5. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		4	
	1	Предприятия – изготовители продовольственных товаров различных форм собственности.		2
	2	Виды договоров, применяемые в общественном питании.		2
	3	Формы и способы доставки продуктов.		2
	4	Приемка продовольственных товаров.		2
	Практические занятия: 1.Оформление различных видов договоров, применяемых на предприятиях общественного питания.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Материально- техническое снабжение предприятий общественного питания.		1	
Тема 2.6. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары	Содержание учебного материала:		4	
	1	Прием товара на складе поставщика.		2
	2	Прием товаров на железнодорожной станции (пристани, в аэропорту).		2
	3	Получение товара автотранспортом.		2
	Практические занятия: 1.Оформление доверенностей. 2.Оформление товарных накладных, счетов – фактур. 3.Определение качества товара по техническим условиям, сертификатам, стандартам, образцам, каталогам и проспектам		1	

	продавца.			
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Закупка продуктов у физических лиц.		1	
Тема 2.7. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров	Содержание учебного материала:		4	
	1	Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии.		2
	Практические занятия: 1.Оценка товаров различными способами: -по средней себестоимости; - по себестоимости первых по времени закупок; - по себестоимости последних по времени закупок. 2.Решение практических задач.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Синтетический учет поступления и отпуска товаров. Учет отпуска продуктов и товаров.		1	
Тема 2.8. Документальное оформление поступления сырья на производство.	Содержание учебного материала		2	
	1	Отчет о движении товаров.		2
	Практические занятия: 1. Составление отчета о движении товаров.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Аналитический учет товаров в бухгалтерии.		2	
Тема 2.9. Товарные потери, порядок их оформления, списание и учета.	Содержание учебного материала:		4	
	1	Учет товарных потерь вследствие естественной убыли.		2
	2	Товарные потери при транспортировке.		2
	3	Товарные потери при хранении и реализации.		2
	4	Учет потерь товаров вследствие боя, лома и порчи.		2
	5	Отражение в бухгалтерском учете товарных потерь.		2
	Практические занятия: 1.Определение норм естественной убыли при хранении, боя, лома и порчи.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Нормы естественной убыли на складах. Учет тары.		1	
Тема 2.10. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учет результатов инвентаризации.	Содержание учебного материала:		2	
	1	Общие правила проведения инвентаризации.		2
	2	Порядок проведения инвентаризации.		2
	3	Оформление инвентаризационных материалов.		2
	4	Определение результатов инвентаризации.		2
	5	Порядок выявления и отражения в учете результатов инвентаризации.		2
	Практические занятия: 1.Оформление технологической документации при проведении инвентаризации.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Порядок выявления и отражения в учете результатов инвентаризации.		2	
Тема 2.11. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	Содержание учебного материала:		2	
	1	Учет поступления сырья на производстве.		
	2	Учет реализации и отпуска готовой продукции.		2
	3	Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов.		2
	4	Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов.		2
	5	Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах.		2

	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Отчетность материально- ответственных лиц по продуктам, товарам и таре. Прием, проверка, кодирование и обработка отчетов.		2	
Тема 2.12. Охрана труда и техники безопасности	Содержание учебного материала.		2	
	1	Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.		2
	2	Меры предупреждения аварий и травм во время эксплуатации подъемно – транспортного оборудования.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания.		2	
Всего			78	-

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально – техническое обеспечение учебной дисциплины

Наличие кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- учебная и техническая литература;
- сборники задач и упражнений;
- карточки – задания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.М.Калинина Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.- 432 с.
2. О.А.Куликова, М.Ю. Перетятко Бухгалтерский учет в общественном питании. - Ростов н./Д: Феникс, 2017.-344 с.
3. Л.А.Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н./Д: Феникс, 2017.- 373 с.
4. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- ПрофОбрИздат, 2017.-416 с.

Дополнительные источники:

1. Дашков Л.П. «Справочник руководителя торгового предприятия». - М.: Дашков и К, 2017 г.
2. Журналы «питание и общество». - М.: Молодая гвардия, 2017-2019гг.
3. Устав автомобильного транспорта и городского наземного электрического (Федеральный закон РФ от 8 ноября 2007г.№259 ФЗ).
4. Чкалова О.В. Торговое предприятие.- М.: Эксмо, 2017г.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.Edu.Ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
1	2
Уметь: - определять наличие запасов и расход продуктов;	- студент самостоятельно оценивает наличие запасов продуктов в соответствии с планируемым расходом согласно плану-меню
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- студент производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве согласно СанПиН.
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- студент самостоятельно производит подготовку материала для проведения инструктажа по безопасности хранения различных групп пищевых продуктов согласно СанПиН.
- принимать решение по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- студент самостоятельно и верно решает производственные ситуации по контролю расхода и хранения продуктов.
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	- студент самостоятельно оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.
Знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- студент верно отвечает на вопросы по ассортименту и характеристике основных групп продовольственных товаров
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	- студент дает понятие требований к качеству сырья и продуктов
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- студент верно отвечает на вопросы по условиям хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов
- методы контроля качества продуктов при хранении;	- студент дает понятие методов контроля качества продуктов при хранении.
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	студент верно решает производственные ситуации по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов согласно СанПиН.
- виды снабжения;	- студент верно отвечает на вопросы по видам и формам снабжения предприятий ОП.
- виды складских помещений и требования к ним;	- студент верно определяет назначение разных видов складских помещений и требований к их организации
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- студент верно отвечает на вопросы по периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- студент верно решает производственные ситуации по контролю сохранности и расхода продуктов.
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении блюд;	- студент использует программное обеспечение для управления расходом продуктов и движением блюд
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- студент верно решает производственные ситуации по обеспечению сохранности продуктов, используя различные способы
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	- студент верно отвечает на вопросы по методам контроля возможных хищений продуктов
- правила оценки состояния запасов на производстве;	- студент верно решает производственные ситуации по оценке состояния запасов продуктов
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	- студент дает понятие процедуре инвентаризации, обозначают правила ее проведения
- правила оформления за склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;каза на продукты со	- студент верно отвечает на вопросы по оформлению заказа на продукты, по приему товаров от поставщиков
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- студент дает понятие видам сопроводительной документации на поступающие от поставщиков продукты
Итоговый контроль (промежуточная аттестация) по завершению курса в форме дифференцированного зачета	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022