

Министерство образования Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
(ГПОУ «СТЭК»)

**Рабочая программа
учебной дисциплины**

Организация хранения и контроль запасов и сырья

(наименование дисциплины в соответствии с ФГОС)

для студентов, обучающихся по специальности 19.02.01. «Технология продукции
общественного питания»

(код, наименование специальности)

базовый

(уровень подготовки: базовый, углубленный)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности

19.02.01. «Технология продукции общественного питания»

(код, наименование специальности)

Уровень
подготовки

базовый

(базовый или углубленный)

Разработчики

	ФИО	Квалификационная категория	Должность
1	Сердитова Н.Г.	высшая	преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № _____ от «____» _____. _____

Председатель ПЦК _____ Ортянова В.А.

Рекомендована Методическим советом ГПОУ «СТЭК»

Протокол № _____ от «____» _____. _____

Председатель совета _____ Дорошенко В.Н.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

Организация хранения и контроль запасов и сырья

[название дисциплины в соответствии с в соответствии с ФГОС]

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.01.

Технология продукции общественного питания
--

[код]

[наименование специальности полностью]

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

только в рамках реализации специальности

43.02.01.

[код]

Технология продукции общественного питания
--

[наименование специальности полностью]

в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки

[указать направленность программ повышения квалификации и переподготовки]

--

[код]

--

[наименование специальности полностью]

--

[код]

--

[наименование профессии полностью]

в рамках специальности СПО

--

[код]

--

[наименование специальности полностью]

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Данная учебная дисциплина входит:

в обязательную часть циклов ОПОП

ОП 03.

в вариативную часть циклов ОПОП

14 шрифт

[наименование цикла в соответствии с ФГОС]

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- | | |
|----|--|
| 1. | Определять наличие запасов и расходов продуктов; |
| 2. | оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; |
| 3. | проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; |
| 4. | принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; |
| 5. | оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; |
| 6. | методы контроля качества продуктов при хранении; |

7. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
2. общие требования к качеству сырья и продуктов;
3. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
4. виды снабжения;
5. виды складских помещений и требования к ним;
6. виды складских помещений и требования к ним;
7. периодичность технологического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
8. методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
9. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
10. своевременные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
11. методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
12. правила оценки состояния запасов на производстве;
13. процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
14. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
15. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

[Указываются требования к умениям, знаниям, практическому опыту в соответствии с перечисленными в Разделе VI (Таблица 2 Структура ОПОП СПО) ФГОСов по специальностям]

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося	всего часов		в том числе
		63	часов, в том числе
	обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	42	часов,
	самостоятельной работы обучающегося	21	часов;

[количество часов вносится в соответствии с рабочим учебным планом специальности]

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
2	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
	в том числе:	
2.1	лабораторные работы	-
2.2	практические занятия	14
2.3	контрольные работы	-
2.4	курсовая работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
3	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
	в том числе:	
3.1	Работы исследовательского характера	12
3.2	Работа с нормативно-технической документацией	9
	Итого	63 ДЗ

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		1,2
	Понятия общественное питание, предприятие общественного питания, услуги общественного питания. Особенности производственной и торговой деятельности ПОП. Основные типы и классы предприятия по ГОСТ Р 50762 – 2007 “Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания”, их характеристика и отличительные особенности.	2	
	Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение.	2	
Тема 2. Организация производственного снабжения	Содержание учебного материала		1,2
	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков и их характеристика. Критерии выбора поставщиков.	2	
	Организация договорных отношений с поставщиками. Договора поставки, характеристика разделов.	2	
	Технологический процесс товародвижения. Организационные формы, способы и маршруты доставки товаров. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, к транспорту. Обязательные товарно-сопроводительные документы.	2	
	Практическая работа		3
	Оформление бланка договора на поставку продукции (товаров), оборудования.	2	
	Оформление технических документов по приемке продовольственных товаров (Товарно-транспортная накладная, счёт-фактура)	2	
Тема 3. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала		1,2
	Классификация товаров и понятие об ассортименте. Качество продовольственных товаров и его оценка. Условия хранения. Товарные потери при хранении. Нормы естественной убыли на складах.	2	
	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров.	2	
	Товарные запасы, их значение. Перечень продуктов, которые запрещено принимать в ПОП.		
	Практическая работа		

	Решение задач по определению нормируемых потерь при хранении продуктов.	2	3
	Решение ситуационных задач по правилам приемки товаров. Работа с документами по оформлению приемки товаров.	2	
Тема 4. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		1,2
	Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам работы. Противопожарный инструктаж персонала. Государственный, ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ.	2	
	Практическая работа	2	3
	Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.		
Тема 5. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		1,2
	2		
	Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство.	2	
	Организация тарного хозяйства. Тара и её характеристика. Организация тарооборота. Использование функциональных емкостей, контейнеров.	2	3
	Практическая работа	2	
	Решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения продуктов и сырья. Решение задач по отпуску продуктов на производство и заполнение соответствующей документации.		
Тема 6. Методы контроля возможных хищений запасов	Содержание учебного материала	2	1,2
	Методические приемы и способы контроля запасов. Процедуры и правила проведения инвентаризации продуктов. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях общественного питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.		
	Ответственность работников в области контроля наличия товаров. Общее основание и условия материальной ответственности работников.	2	
	Содержание учебного материала		

Тема 7. Контроль расхода продуктов на производстве	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	2	
	Оформление отчетной документации (акта по снятию остатков продуктов, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне).	2	
	Самостоятельная работа. 1. Изучение и анализ состава функциональных групп помещений предприятий общественного питания (базы практики), их взаимосвязь. 2. Составить таблицу по теме: «Сроки хранения основных видов продуктов». 3. Составить кроссворд по теме: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров». 4. Определение поставщиков местной продукции (предприятий изготовителей г. Сыктывкар и Республики Коми) для предприятий общественного питания, ознакомление с предлагаемым ассортиментом, их фирменным знаком (составление отчета). 5. Разработать схему организации снабжения предприятия питания г. Сыктывкар скоропортящимися и нескоропортящимися продуктами. 6. Подготовка доклада о поставщиках материально-технических средств для предприятий питания в г. Сыктывкаре и работе сервисных центров. 7. Разработать презентацию на тему: «Программный «продукт 1 С: Предприятия 8. Общепит» 8. Подготовка рефератов по индивидуальным заданиям: «Экзотические продукты. Их кулинарное использование», «Новые виды тары и способы её утилизации», «Виды новейшего оборудования используемого в складских помещениях»	21	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета

Организация и технология отрасли

[указывается наименование кабинетов, связанных с реализацией дисциплины]

залы

библиотека;

читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Оборудование учебного кабинета	
1	рабочие места по количеству обучающихся	
2	рабочее место преподавателя	
3	Классная доска	
	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
1	Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1996, 1997 гг.)	
2	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания	
	Печатные пособия	
1	Бланки документов для выполнения практических работ	
2	Методические указания для выполнения практических работ	
3	Методические указания для выполнения самостоятельной работы	

Технические средства обучения (пример)

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Технические средства обучения (средства ИКТ)	
1.	Компьютер	
2.	Мультимедиа проектор	
3.	Стол для проектора	
4.	Экран (навесной)	
5.		

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

№	Выходные данные печатного издания	Год издания	Гриф
1	ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.00 №29-ФЗ	\ 2000	
2	ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения \ от 30.03.01, №52-ФЗ.	2001	
3	ГОСТ Р 50762 – 2007 “Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Общие технические условия”	2007	
4	ГОСТ Р 50106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».	2008	
5	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Хлебпродинформ.	1996, 1997	
6	Санитарные правила. “Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов” СанПиН 42-123-417-86.		
7	Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	Реком.
8	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов на Дону: Феникс, 2006.	2011	Допущ.
9	Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	Допущ.

Дополнительные источники: (пример)

№	Выходные данные печатного издания	Год издания	Гриф
1	Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: ИД «Форум» - ИНФРА – М.	2007	Допущ.
2	Смагина И.Н., Смагин Д.А. Организация коммерческой деятельности в общественном питании – М., ЭКСМО.	2005	Допущ.
3	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного	2002	Допущ.

	питания – М.: ИРПО.		
--	---------------------	--	--

Интернет-ресурсы:

Сетевой поиск Google, Yandex.

Информационные программы:

Консультант - плюс, Гарант.

1.Складские помещения. [Электронный ресурс.] Режим доступа -<http://www.mfarm.ru>

2.Складское оборудование. [Электронный ресурс.] Режим доступа -<http://www.solandtech.ru/>

3.Организация работы склада. [Электронный ресурс.] Режим доступа -<http://www.pitportal.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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - 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; 	<p>Защита практических заданий. Качество выполнения индивидуальных заданий.</p> <p>Качество решения проблемных ситуаций.</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> -- 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; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технологического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 	<p>Дифференцированные зачеты по темам.</p> <p>Оценка тестовых заданий.</p> <p>Качество выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Защита рефератов</p> <p>Отчет по сбору информации.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах 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. 	
--	--

Разработчик:

ГПОУ «СТЭК»

«Сыктывкарский торгово-
экономический колледж»

преподаватель

Н.Г.Сердитова