

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроля запасов и сырья

Самара, 2020

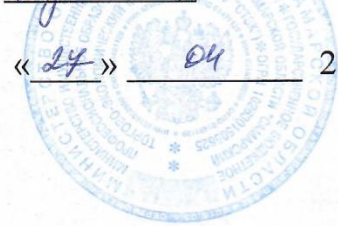
Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания

Протокол 19
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
Иримова Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Н.Я. Симонова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения 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 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;
- 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 обладать общими и профессиональными 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.

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 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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 4.4. 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. 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 производстве.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 66 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –44 часа;
самостоятельной работы студента– 22 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа (всего)	22
Итоговая аттестация в форме экзамена	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.		25	
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	12	
	<p>Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.</p> <p>Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p> <p>Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения</p>	8	1-2
	<p>Практическая работа № 1-4:</p> <p>Изучение ассортимента и определение качества плодовоовощных товаров</p> <p>Изучение ассортимента и определение качества зерномучных товаров</p> <p>Изучение ассортимента и определение качества молочных товаров</p> <p>Изучение ассортимента и определение качества кондитерских товаров</p>	4	2-3
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составить и заполнить таблицу «Упаковка, условия и сроки хранения рыбы и рыбных товаров»</p> <p>Составить и заполнить таблицу «Упаковка, условия и сроки хранения зерна и продуктов его переработки»</p> <p>Составить и заполнить таблицу «Упаковка, условия и сроки хранения пищевых жиров»</p> <p>Составить и заполнить таблицу «Упаковка, условия и сроки хранения вкусовых продуктов»</p> <p>Подготовить устное сообщение на тему: «Определение качества зерномучных товаров»</p>	6	

	Составить схему «Методы управления качеством» Подготовить устное сообщение на тему «Виды дефектной продукции»		
Раздел 2 Организация производственного процесса в общественном питании.		19	
Тема 2.1 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании.	Содержание учебного материала	9	
	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Виды снабжения. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	7	1-2
	Практическая работа №7-8: Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	2	2-3
	Самостоятельная работа Подготовить устное сообщение на тему «Организация снабжения предприятия общественного питания» Подготовить устное сообщение на тему «Организация складского хозяйства» Составить схему «Методы контроля сохранности продуктов на производстве питания» Составление инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Решение ситуационных задач	5	
Тема 2. 2 Оснащение цехов оборудованием и производственным инвентарем.	Содержание учебного материала	4	
	Оборудование, его типы и размещение в цехах. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия. Техническое обслуживание торгово-технологического оборудования. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	4	1-2

	Самостоятельная работа Составление и заполнение таблицы «Виды и сроки обслуживания торгово-технологического оборудования» Подготовить устное сообщение на тему «Виды оборудования и инвентаря для различных цехов»	2	
Тема 2. 3 Оперативное планирование работы производства.	Содержание учебного материала	6	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой.	3	1-2
	Практическая работа № 9-10: Составление плана-меню	2	2-3
	Контрольная работа по разделу «Организация производственного процесса в общественном питании»	1	
	Самостоятельная работа Подготовить устное сообщение на тему «Виды меню» Выполнение предложенных заданий Решение ситуационных задач	3	
	Экзамен		
	Всего часов аудиторной нагрузки	44	
	Часы самостоятельной работы	22	
	Итого	66	

* Для характеристики уровня усвоения 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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы,
- рабочее место преподавателя
 - комплект учебно-методической документации,
 - наглядные пособия,

Технические средства обучения:

- компьютеры,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья.-М.Академия,2015
2. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2013
3. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОИЦ «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:

Хлебпродинформ, 2012

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2012 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.12 №12
2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 2012
3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 2012

Интернет – ресурсы:

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

[http: //standartgost.ru](http://standartgost.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и оценка результатов обучения
уметь:	•
<ul style="list-style-type: none">определять наличие запасов и расход продуктов;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
знать:	•
<ul style="list-style-type: none">ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">общие требования к качеству сырья и продуктов;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">условия хранения, упаковки,	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	<ul style="list-style-type: none">тестирование , решение ситуационных задач
<ul style="list-style-type: none">методы контроля качества продуктов при хранении;способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения	<ul style="list-style-type: none">решение ситуационных задач;

• пищевых продуктов;	• тестирование , решение ситуационных задач
• виды снабжения;	• тестирование , решение ситуационных задач
• виды складских помещений и требования к ним;	тестирование , решение ситуационных задач
• периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	• тестирование , решение ситуационных задач
• методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;	• тестирование , решение ситуационных задач
• программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	• тестирование , решение ситуационных задач
• современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	• тестирование , решение ситуационных задач
• методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	• тестирование , решение ситуационных задач
• правила оценки состояния запасов на производстве;	• тестирование , решение ситуационных задач
• процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	• тестирование , решение ситуационных задач
• правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	• тестирование , решение ситуационных задач
• виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	• тестирование , решение ситуационных задач