

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол от «23» 06 2017 г.
№ 7



Ф.Г. Исламгалиев

«23» 06 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | СТР. |
|--|-------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4-7 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7-10 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11-12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13-15 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Данная рабочая программа разработана по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего и основного общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области организации хранения и контроля запасов сырья.

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 и 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 специального 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 упаковки, хранения, 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 движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения

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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

учебная нагрузка обучающегося – 76 часов,

максимальная нагрузка – 114 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 114 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 76 |
| В том числе: | - |
| Практические занятия | 38 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 38 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

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

| Наименование разделов и тем учебной дисциплины | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|-------------|------------------|
| Раздел 1. Организация хранения сырья и продуктов | | | |
| Тема 1.1 | Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров | 56 | |
| Тема 1.2 | Товароведная характеристика зерномучных, плодовоовощных и вкусовых товаров. Общие требования к качеству | 2 | 2 |
| Тема 1.3 | Товароведная характеристика кондитерских, молочных товаров и пищевых жиров. Общие требования к качеству | 4 | 1 |
| Тема 1.4 | Товароведная характеристика яичных, мясных и рыбных товаров. Общие требования к качеству | 6 | 1 |
| Тема 1.5 | Организация снабжения предприятий общественного питания | 6 | 1 |
| Тема 1.6 | Организация складского хозяйства | 6 | 1 |
| | Практические занятия | 6 | 1 |
| | Практическая работа «Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров» | 26 | |
| | Практическая работа «Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям» | 8 | |
| | Практическая работа «Заполнение и работа с документами: наряд-заказ, накладная и др.» | 6 | |
| | Практическая работа «Определение необходимого количества запасов на ПОП» | 2 | |
| | | 2 | |

| | | |
|----------|---|-----------|
| | Практическая работа «Расчет площади складских помещений» | 2 |
| | Практическая работа «Размещение сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях» | 2 |
| | Практическая работа «Работа с поставщиками» | 2 |
| | Тестирование по разделу «Организация хранения сырья и продуктов» | 2 |
| | Самостоятельная работа при изучении разделов, тем | |
| | - Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания | 16 |
| | - Принципы разработки производственных программ цехов на предприятиях общественного питания | 2 |
| | - Фальсификация зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров | 2 |
| | - Фальсификация кондитерских, молочных товаров и пищевых жиров | 4 |
| | - Фальсификация яичных, мясных и рыбных товаров | 4 |
| | | 4 |
| | | |
| | Раздел 2. Организация контроля запасов сырья | 20 |
| Тема 2.1 | Оперативное планирование производства | 2 |
| Тема 2.2 | Учет сырья и готовой продукции | 1 |
| | Практические занятия | 6 |
| | Практическая работа «Составление плана-меню» | 12 |
| | Практическая работа «Решение ситуационных задач» | 2 |
| | Практическая работа «Оформление результатов инвентаризации, проведенной в складских помещениях» | 4 |
| | | 2 |

| | | |
|---|--|----|
| Тестирование по разделу «Организация контроля запасов сырья» | | |
| Игра «Брейн-ринг» | | 2 |
| Самостоятельная работа при изучении разделов, тем | | 2 |
| – Должностные обязанности работников склада | | 24 |
| – Виды меню | | 4 |
| – Рынок транспортных организаций России | | 2 |
| – Транспортные тарифы | | 2 |
| – Логистика | | 2 |
| – Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования | | 4 |
| – Упаковка и маркировка продуктов питания | | 2 |
| Экзамен | | 6 |
| | | 2 |

- 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 Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы и стулья по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ученическая доска;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Технические средства обучения:

- TV;
- DVD-проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением MS Office,
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов Д.Д. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006;
2. Дубцов Д.Д. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2007;
3. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2006;
4. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
5. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2006;
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006;
7. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: издательство «Урал», 2007;
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный – Киев: АСК, 2001;
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания/ сост. А.В. Павлов. – СПб: Гидрометеоиздат. 2009

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания/ сост. А.В. Румянцев – М.: Дело и Сервис, 2012

11. Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания – М.: Хлепродинформ, 2003.

Дополнительная литература:

1. Мглинец А.И, «Справочник технолога общественного питания» - М.: Колос, 2010
2. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», 1995-2005;
3. Донченко Л.В., безопасность пищевого сырья и продуктов питания» - М.: Пищепромиздат, 2010
4. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое»;
5. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». (нового издания не было);
6. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». «Пищевые добавки». Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994 г.;
7. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. – Москва, 2005;
8. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2-х томах – Москва, 2009;
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров и экспертиза – Феникс, 2010;
10. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.: Академия, 2006
11. Пакет прикладных программ по курсу «Организация хранения и контроль запасов сырья»: MS Office – сервисная программа.

Интернет-ресурсы:

1. Ozon.ru
2. Npo.skool-cabinet.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| уметь: | |
| определять наличие запасов и расход продуктов; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; | Выполнение практических заданий. Наблюдение за процессом оценки качества сырья. |
| проводить инструктажи по безопасности и хранения пищевых продуктов; | Оценка участия в проблемных производственных ситуациях, смоделированных педагогом на уроке: в проведении инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов |
| принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специального программного обеспечения. | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование. Проверка правильности оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов. |
| знать: | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, |

| | |
|---|--|
| | тестирование |
| ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| общие требования к качеству сырья и продуктов; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| условия упаковки, хранения, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| методы контроля качества продуктов при хранении; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| виды снабжения; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| виды складских помещений и требования к ним; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |
| программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; | практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование |

| | |
|--|---|
| сфере профессиональной деятельности; | самостоятельная работа |
| законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; | собеседование, сообщение, самостоятельная работа, практическая работа, тестирование |
| организационно-правовые формы юридических лиц; | собеседование, сообщение, тестирование |
| правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; | тестирование, практическая работа, самостоятельная работа |
| права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; | практическая работа, самостоятельная работа, тестирование |
| порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; | практическая работа, самостоятельная работа, тестирование, ролевая игра |
| роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; | практическая работа, самостоятельная работа, тестирование |
| право социальной защиты граждан; | практическая работа, тестирование |
| понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; | практическая работа, самостоятельная работа, тестирование |
| виды административных правонарушений и административной ответственности; | практическая работа, самостоятельная работа, тестирование |
| механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. | практическая работа, самостоятельная работа, тестирование |

Разработчик: Зароанятных А.П., преподаватель спец. дисциплин

