

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

 И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «организация хранения и контроль запасов сырья» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения 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 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 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 процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие 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 и приготовление 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося — 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>12</b>
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.		
	2	Современные требования к организации снабжения		
	3	Эффективность использования различных источников снабжения		
	4	Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья		
	5	Виды договоров		
	6	Организационные формы поставок (транзитная и складская)		
	7	Требования, предъявляемые к транспортировке товаров		
		<b>Практические работы:</b> Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом и классом предприятия.		<b>4</b>
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; реферат на тему «Источники снабжения ПОП сырьём». Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию.		<b>4</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация материально-технического обеспечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Порядок материально-технического обеспечения		
	2	Действующая норма оснащения		
	3	Договорные отношения непосредственно с изготовителями		

	4	Использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов	
	<b>Практические работы</b> Составление договоров на предоставление различного вида услуг п.о.п.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Оборудование для хранения пищевых продуктов».		2
<b>Тема 1.3. Организация складского хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1	Понятие складского хозяйства	
	2	Виды и характеристика складских помещений, их оснащение;	
	3	Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения	
	4	Порядок отпуска продуктов и сырья на производство	
	<b>Практические работы</b> Порядок отпуска продуктов и сырья на производство		4
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка компьютерной презентации по теме: «Условия хранения пищевых продуктов». - работа с нормативной документацией.		2	
<b>Тема 1.4. Организация тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1	Назначение и классификация тары	
	2	Организация товарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары)	
	3	Использование функциональных емкостей, контейнеров.	
	<b>Практические работы:</b> Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях. Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров.		4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		2



	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); сообщение на тему: «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве»	
<b>Тема 1.5. Весоизмерительное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1 Классификация весов по измеряемым величинам и устройству. Назначение. Условные обозначения торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.	
	2 Поверка измерительного оборудования: правила и нормативная база	
	3 Органы государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием	
	4 Виды технической документации. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.	
	<b>Практические работы</b> Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместные столы, стулья на 18 посадочных мест, учебная доска, шкаф закрытый двустворчатый.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Основная литература:**

1. Габа, Н.Д., Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО/Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова -М.: Академия, 2017.- 250 с.

2. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции/ Г.Г. Дубцов : учеб. пособие для СПО. рек. МО . - М. : Мастерство, 2002. - 233с

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П. Золин: учебник для СПО.-М.;Академия,2014.-314 с.

4. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] /В.М.Калинина: учебник для СПО . - М. : Академия, 2016. - 318 с.

5. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]/Н.М.Ларионова : учебник для СПО . - М. : Академия, 2015. - 205с.

6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. / Г.Г.Лутошкина: Учебник. М.: Академия.2016,- 234 с.

7. Смагина, И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании [Текст] / И.Н. Смагина: учебное пособие . - М. : ЭКСМО, 2005. - 335 с.

8. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А.Радченко:– Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2004.

9. Журналы 2017-2018 г.г.: «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

##### **3.2.2. Дополнительная литература:**

1. Барановский В.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-М.:Эксмо,2004.-320 с.

2. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: уч.пос.-М.:Логос.2014.-151 с.

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Г.М.Зайко : уч.пос. - М.: Магистр,2008. - Режим доступа ЭБС ZNANIUM.

4. Организация производства на предприятиях общественного питания : уч. пос. для СПО. - М.: Форум,2008.- Режим доступа ЭБС ZNANIUM

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;	- тестовый контроль - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
составлять договор на поставку сырья и продуктов;	- письменная проверка - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары	- тестовый контроль
работать с нормативно-технологической документацией;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
<b>Знания:</b> задачи и современные требования к организации снабжения;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ - защита рефератов
порядок приемки, хранения и отпуска продуктов	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
источники поставщиков продуктов; организацию договорных отношений с поставщиками; формы поставок и маршруты поставок продуктов;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации
порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
характеристику действующих норм оснащения п.о.п.; договорные отношения с органами материально-технического снабжения.	- тестовый контроль
путь товародвижения и операции складского цикла; классификацию товаров, организацию товарооборота	-проверка в виде тестирования

## Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> <b>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b>	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 2.</b> <b>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b>	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 3.</b> <b>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</b>	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 4.</b> <b>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</b>	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
<b>ОК 5.</b> <b>Использовать информационно-коммуникационные технологии для</b>	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в	Экспертное наблюдение

<b>совершенствования профессиональной деятельности.</b>	профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</b>	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
<b>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</b>	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</b>	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</b>	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик