

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:36

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа дисциплины

ОП.3 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2023 г.

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

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 (далее — программа УД) является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
<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	Уровень освоения	
Тема 1.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		4	1
	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		
	<p>Практические работы: 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.</p>		4	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: - 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.</p>		4	3
Тема 1.2. Организация материально-технического обеспечения	Содержание учебного материала		2	1
	1	Порядок материально-технического обеспечения		
	2	Действующая норма оснащения		
	3	Договорные отношения непосредственно с изготовителями		

	4	Использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов		
	Практические работы Составление договоров на предоставление различного вида услуг п.о.п.		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся - 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	3
Тема 1.3. Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала		4	1
	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		
	Практические работы Порядок отпуска продуктов и сырья на производство		4	2
Самостоятельная работа обучающихся: - 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	3	
Тема 1.4. Организация тарного хозяйства	Содержание учебного материала		4	1
	1	Назначение и классификация тары		
	2	Организация товарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары)		
	3	Использование функциональных емкостей, контейнеров.		
	Практические работы: Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях.		4	2

	Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - 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»	2	3
Тема 1.5. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала		
	1 Классификация весов по измеряемым величинам и устройству. Назначение. Условные обозначения торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.	4	1
	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.		
	Практические работы Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов	4	2
Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»	2	3	
	Всего:	48	

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. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>.
10. Неверова, Е. В. Организация хранения товаров : учебник / Е. В. Неверова. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 136 с. - ISBN 978-5-9729-0646-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832066>

10

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
5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: 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
Знания: 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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>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).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для</p>	<p>демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

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