

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 22.04.2014 г. №384. Зарегистрирован в Минюсте 23 июля 2014 года. Регистрационный №33234

**Организация - составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

**Глухих Елена Петровна** – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», первая квалификационная категория, председатель ПЦК «Сферы услуг»;

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  На заседании педсовета  КГБПОУ «Алейский  технологический техникум»  Протокол № 1 «30» августа 2017 г  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Рассмотрена и одобрена  предметно – цикловой комиссией  Протокол № 1 «30 » августа 2017 г.  Председатель  ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Глухих Е.П./ |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 9 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 13 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 15 |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Программа учебной дисциплины может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийсядолжен**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;

**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

Изучение общепрофессиональной дисциплины ОП.03Организация хранения и контроль запасов и сырья способствует формированию общих (ОК 1-10) и профессиональных (ПК 1.1-1.3), (ПК 2.1-2.3),( ПК 3.1-3.4),(ПК 4.1-4.4),( ПК 5.1-5.2), (ПК 6.1 - 6.5) компетенций, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОКЗ. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

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 2.2. 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:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 30 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)** | 72 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 12 |
| контрольные работы | 2 |
| курсовая работа (проект) (не предусмотрено) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 24 |
| в том числе:  - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);  - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Источники снабжения ПОП сырьём», «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Условия хранения пищевых продуктов», «Тарное хозяйство ПОП», «Весоизмерительное оборудование».  - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме «Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья», «Весы, применяемые на ПОП»;  -подготовка сообщений и информации по теме «Виды договоров». |  |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено) | - |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ОП.03 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** |
| **Раздел 1.** |  | | | | |  |  |
| **Тема 1.1**  **Организация**  **продовольственного и материально-технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | | | | | 10 |
| 1 | | | | Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. | 2 |
| 2 | | | | Современные требования к организации снабжения | 2 |
| 3 | | | | Эффективность использования различных источников снабжения | 2 |
| 4 | | | | Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья | 2 |
| 5 | | | | Виды договоров | 2 |
| 6 | | | | Организационные формы поставок (транзитная и складская) |  |  |
| 7 | | | | Требования, предъявляемые к транспортировке товаров |  |  |
| **Лабораторные работы:** | | | | | - |  |
| **Практические занятия:**  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. | | | | | 2  2 |
| **Контрольные работы** | | | | | - |
| **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. | | | | | 6 |
| **Тема 1. 2. Организация материально-технического обеспечения** | **Содержание учебного материала** | | | | | 8 |
| 1 | | | | порядок материально-технического обеспечения | 2 |
| 2 | | | | действующая норма оснащения | 2 |
| 3 | | | договорные отношения непосредственно с изготовителями | | 2 |
| 2 |
| 4 | | | использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов | |
| 2 |
| **Лабораторные работы** | | | | | - |
| **Практические занятия:** | | | | |  |
| **Контрольные работы** | | | | | - |
| **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» . | | | | | 6 |
| **Тема 1. 3.**  **Организация складского хозяйства** | **Содержание учебного материала** | | | | | 10 |  |
| 1 | | Понятие складского хозяйства | | |  | 2 |
| 2 | | Виды и характеристика складских помещений, их оснащение; | | |  |  |
| 3 | | Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения | | |  | 2 |
| 4 | | Порядок отпуска продуктов и сырья на производство | | |  | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | | |  |  |
| **Практические занятия**  Порядок отпуска продуктов и сырья на производство | | | | | 2 |
| **Контрольные работы** | | | | | - |
| **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. | | | | | 4 |
| **Тема 1.4. Организация тарного хозяйства** | **Содержание учебного материала** | | | | | 3 |
| 1 | | | | Назначение и классификация тары | 2 |
| 2 | | | | Организация товарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары) | 2 |
| 3 | | | | Использование функциональных емкостей, контейнеров. | 2 |
| **Лабораторные работы:** | | | | |  |  |
| **Практические занятия**  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 |
| **Контрольные работы** | | | | |  |
| **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» | | | | | 4 |
| **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 | 2 |
| 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. | | | |  |  |
| **Лабораторные работы** | | | | | - |  |
| **Практические занятия**  Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов. | | | | | 2 |
| **Контрольные работы** Итоговая контрольная работа по дисциплине | | | | | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование» | | | | | 4 |
|  | **Аттестация в форме экзамена** | | | | |  |  |
|  | **Всего:** | | | | | **72** |  |

# **3. условия реализации программы дисциплиныОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

* автоматизированное рабочее место преподавателя;
* посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2004.
2. Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания – М. «Высшая школа» - 1990.
3. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 1986.
4. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.»Экономика» - 1981

**Дополнительные источники:**

1. Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании – М. «Высшая школа» - 1990
2. Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд (библиотечка повара) ТП - М.»Экономика» - 1991
3. Разин А.В. Кооперативное кафе – М. «Экономика» - 1988
4. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания – М. «Экономика» - 1982
5. Сопина Л.Н.. Пособие для повара – М. «Экономика» - 1989
6. Тимофеев В.М., Воронин В.В.. Справочник. Торговый инвентарь и посуда– М. «Экономика» - 1988
7. Правила охраны труда на предприятиях массового питания – Комитет РФ по торговле – 1993
8. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания – Комитет РФ по торговле – 1996

13. Интернет-ресурсы

# **4. Контроль и оценка результатов освоения ДисциплиныОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

# **Контрольи оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных 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:**  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; | - тестовый контроль;  - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;  - письменная проверка; |
| **Знания:** |  |
| 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 | -проверка в виде тестирования;  -оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;  - защита рефератов;  - Аттестация в форме экзамена |