**Министерство образования Нижегородской области  
Краснобаковский филиал**

**ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»**

учебной дисциплины

**ОП.ОЗ.ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И**

**СЫРЬЯ**

**по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного**

**питания»**

**Рабочая программа**

**форма обучения: заочная**

**2015г**



**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12**

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03.Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности ППКРС 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2.** **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» принадлежит к общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины требования к результатам освоения учебной 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 требований к ним;
* периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
* метода контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях 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

**владеть общими компетенциями:**

* 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.
* 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **владеть профессиональными компетенциями:**

* 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, легкие и

сложные холодные закуски.

* 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 сложные отделочные полуфабрикаты, 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 планировать 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 учебной дисциплины**:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

Практической работы обучающегося 17 часов.

Самостоятельная работа обучающегося – 143 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) | 177 |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего) | 34 |
| в том числе: |  |
| Практические занятия | 17 |
| Самостоятельная работа | 143 |
| Контрольная работа | 1 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ***Итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета.*** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «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** | ***4*** |
| 1.Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.  Современные требования к организации снабжения | *2* | *2* |
| 2.Эффективность использования различных источников снабжения. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья. | *2* |  |
| **Практические занятия:** | ***4*** | *3* |
| 1.Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением. | *2* |  |
| 2.Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом и классом предприятия. | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | ***28*** |  |
| 1. Проработка конспектов занятий, учебной литературы . | *4* |  |
| 2. Оформление лабораторно-практической работы. | *4* |  |
| 3. Реферат на тему: «Источники снабжения ПОП сырьём». | *4* |  |
| 4. Доработка материалов урока составлением таблиц. | *4* |  |
| 5.Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов . | *4* |  |
| 6. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. | *4* |  |
|  | 7. Организационные формы поставок (транзитная и складская). | *4* |  |
| **Тема 1. 2. Организация материально-технического обеспечения** | **Содержание** | ***2*** | *2* |
| 1.Порядок материально-технического обеспечения , действующая норма оснащения. | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | ***28*** |  |
| 1. Проработка конспектов занятий. | *4* |  |
| 2. Оформление отчетов по результатам работ. | *4* |  |
| 3. подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Организация материально-  технического оснащения ПОП» | *4* |  |
| 4. Договорные отношения непосредственно с изготовителями. | *4* |  |
| 5. Использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов | *4* |  |
| 6. Подготовка к практическим занятиям. | *4* |  |
|  | 7. Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | *4* |  |
| **Тема 1. 3.**  **Организация складского хозяйства** | **Содержание** | ***4*** | *2* |
| 1.Понятие складского хозяйства | *2* |  |
| 2.Виды и характеристика складских помещений, их оснащение; | *2* |  |
| **Практические занятия** | ***4*** | *3* |
| 1.Порядок отпуска продуктов и сырья на производство | *2* |  |
| 2.Решение ситуационных задач по правилам приемки товаров. Оформление документов. | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | ***28*** |  |
| 1. Проработка конспектов занятий. | *4* |  |
| 2. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения. | *4* |  |
| 3. Приемка продовольственных товаров. | *4* |  |
| 4. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство. | *4* |  |
| 5. Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | *4* |  |
|  | 6.Подготовка к практическим занятиям. | *4* |
|  | 7.Доработка материалов урока составлением таблиц. | *4* |
| **Тема 1.4. Организация тарного хозяйства** | **Содержание** | ***2*** | *2* |
| 1.Назначение и классификация тары. Организация оборота тары. | *2* |  |
| **Практические занятия** | ***4*** | *3* |
| 1.Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях. | ***2*** |  |
| **2.** Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров. | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | ***28*** |  |
| 1.Проработка конспектов занятий. | *4* |  |
| 2.Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | *4* |  |
| 3.Сообщение на тему: «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве» | *4* |  |
|  | 4.Доработка материалов урока. | *4* |
|  | 5.Обработка текста конспекта. | *4* |
|  | 6.Поиск информации с использованием интернет ресурсов. | *4* |
|  | 7.Оформление отчетов по результатам работ. | *4* |
| **Тема 1.5. Основы холодильной технологии пищевых продуктов**  **Тема 1.6.Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях ПОП.** | **Содержание** | ***2*** | *2* |
| 1.Холодильное хранение пищевых продуктов. Технологические приемы холодильной обработки. | *2* |  |
| **Самостоятельная работа** | ***3*** |  |
| 1.Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | *3* |  |
|  |  |  |
| **Содержание** | ***3*** |  |
| 1.Учет запасов и сырья и их документальное оформление. | *2* |  |
| 2. Организация количественного учета. | *1* |
| **Практические занятия** | ***5*** |  |
|  | 1.Оформление документов. | *1* |  |
| 2.Составление отчета. | *2* |
|  | 2 Оформление материальной ответственности. Оформление документов по инвентаризации. | *2* |  |
|  | **Самостоятельная работа** | ***28*** |  |
|  | 1.Основные задачи учета. | *4* |  |
|  | 2.Материальная ответственность. | *4* |  |
|  | 3.Товарные потери и их списание. | *4* |  |
|  | 4.поиск информации по темам. | *4* |  |
|  | 5.Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. | *4* |  |
|  | 6.Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | *4* |  |
|  | 7 Поиск информации с использованием интернет ресурсов.. | *4* |  |
| **Дифференцированный зачет** | |  |  |
|  | **Всего** | ***177*** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета**

*Изобразительные пособия:*

* набор плакатов по темам;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя.

*Технические средства обучения:*

* ноутбук;
* доска;
* микрокалькулятор;
* экран;
* м/м проектор.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Основные источники:

1. Т.А. Сопачева, М.В. Володина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - М.: Изд. центр «Академия»,2018 – 192 с.
2. Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» - М.: Логос,2014 – 151с.
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 – 384 с.
4. В.В. Патров «Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании» - Питер: Изд. дом БИНФА,2014 – 100 с.
5. И.И. Потапова «Калькуляция и учет в общественном питании» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 – 176 с.

Интернет – ресурсы:

* 1. [www.rusedu.info](http://www.rusedu.info)
  2. https://my-shop.ru/shop/books/1664470.html

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль** **и 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:**  решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров. | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; |
| составлять договор на поставку сырья и продуктов. | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; |
| решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары. | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; |
| работать с нормативно-технологической документацией. | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; |
| **Знания:**  задачи и современные требования к организации снабжения. | - защита рефератов. |
| порядок приемки, хранения и отпуска продуктов. | - тестовый контроль |
| источники поставщиков продуктов;  организацию договорных отношений с поставщиками;  формы поставок и маршруты поставок продуктов. | - защита компьютерной презентации. |
| порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания. | - тестовый контроль |
| 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. | - письменная проверка |