

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов сырья

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Москва

2021

ОДОБРЕНА

**Цикловой комиссией коммерции и
технологии потребительских товаров**

Протокол № 7
от 30» августа 2021г.

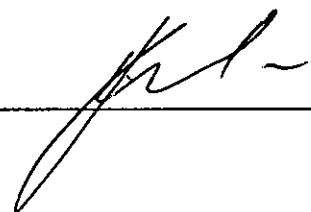
Председатель цикловой комиссии


_____/Кожанова О.П.

**Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования**

**19.02.10 Технология производства общественного
питания**

Заместитель директора по учебной работе


_____/Кондратьев К. М.

Составитель: Шульга А.М. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является общепрофессиональной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является дисциплиной общепрофессиональной части ОПОП.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- контроль режима и сроков хранения товаров;
- виды товарных потерь, причины их возникновения;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- | | |
|---|-------------------------|
| максимальной учебной нагрузки обучающегося | - 63 часа, в том числе: |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | - 42 часов; |
| самостоятельной работы обучающегося | - 21 час. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	10
контрольные работы	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Подготовка мультимедийных презентаций	21
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачёт</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Содержание учебного материала 1. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста - технолога. Основные понятия и определения.	2	
Тема 1. Качество продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	2	
	Практические занятия Определение наличия запасов и расходов сырья, условий хранения и состояния продуктов и запасов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомление и изучение нормативных документов (ГОСТ, ТУ)	3	

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами	Содержание учебного материала 1. Современные требования к организации снабжения 2. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания Эффективность использования различных источников снабжения. 3. Организационные формы поставок (транзитная и складская) 4. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношения сторон по поставкам продуктов и сырья. Виды договоров. 5. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров	6	
	Самостоятельная работа Изучить виды маршрутов завоза продуктов и их особенности Работа с нормативной документацией	4	
	Практические занятия Оформление договорных отношений с поставщиками	2	
	Контрольная работа №1 «Организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами»	2	
	Тема 3. Организация материально-технического обеспечения	Содержание учебного материала 1. Порядок материально-технического обеспечения. Действующая норма оснащения. 2. Договорные отношения непосредственно с изготовителями. Использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов. 3. Техническое обслуживание оборудования	6
Самостоятельная работа Определение потребности предприятия в оборудовании	2		
Практические работы Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия	2		
Тема 4. Организация тарного хозяйства	Содержание учебного материала 1. Назначение и классификация тары 2. Организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение и возврат тары)	4	
	Самостоятельная работа Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре	2	
	Контрольная работа №2 «Организация материально-технического и тарного хозяйства»	2	
Тема 5. Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала 1. Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений. 2. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения 3. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство 4. Учет состояния запасов на производстве	7	
	Самостоятельная работа Изучите характеристику последовательности складских операций	2	

<i>Самостоятельная работа обучающихся: Изучить потери при хранении продуктов; ведение оперативного контроля за работой производства. Составление технико-технологических карточек, технологических карточек.</i>	3	
<i>Самостоятельная работа обучающихся: Изучить документальное оформление процесса инвентаризации</i>	4	
<i>Практические занятия Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</i>	4	
<i>Контрольная работа №5 «Организация складского хозяйства»</i>	1	
Всего:	63	

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 минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения.

Оборудование учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины (рабочие программы, стандарты разных категорий, нормативные документы (НД) в области товароведения, методические рекомендации по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся, учебная литература, справочные материалы);
- видеофильмы по отдельным разделам содержания, презентации по отдельным темам дисциплинам.

Технические средства обучения:

мультимедийный проектор

экран

компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Реализация программы дисциплины должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Источники

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ (ч. 1, 2, 3, 4)
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Закон РФ от 7 февраля 2012г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон от 2 января 2018г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон от 8 августа 2019 г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
7. Федеральный закон от 27 декабря 2014г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
8. Постановление правительства РФ от 19 ноября 2019г. № 696 «О знаке обращения на рынке»
9. Постановление правительства РФ от 30 июня 2014г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»
10. ГОСТы на различные продовольственные товары.

Основная литература

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средне специальных учебных заведений. – М.: Дашков и К°, 2019.
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Дашков и К°, 2017

Дополнительная литература

1. Кондрашов Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2019
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов – М.: Норма, 2017

Интернет-ресурсы

1. www.consultant.ru – СПС «Консультант+»
2. www.torgrus.com – сайт «Новости и технологии торгового бизнеса».
3. www.sovtorg.panor.ru – сайт «Современная торговля».
4. www.1000ideas.ru – сайт «Бизнес журнал»
5. www.business-magazine.ru – сайт журнала «Свой бизнес»
6. www.cibersecurity.ru – сайт «Мировые новости высоких технологий»
7. www.znaytovar.ru – сайт «Знайтовар.ру»
8. www.comodity.ru – сайт «Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общие требования к качеству сырья и продуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; • 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 от поставщиков; 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка • знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции

<ul style="list-style-type: none">• виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	
--	--