

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

**для специальности укрупненной группы «Сервис и туризм»
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
коммерции и технологии
потребительских товаров

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

Протокол № _____
от « ____ » _____ 2022 г.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель цикловой комиссии
_____/Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной работе
_____/ Паркина Н.В.

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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является дисциплиной общепрофессиональной части ОПОП.

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

Цели и задачи дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурно-механических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качества товарных запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов 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 производстве питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки запасов на производстве;
- процедура 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.

Формируемые общие компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Формируемые профессиональные компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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
	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
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
1	2	3	4
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	

Тема 3. Организация материально-технического обеспечения	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 4. Организация тарного хозяйства	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	
	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	
	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		
Самостоятельная работа обучающихся: Изучить потери при хранении продуктов; ведение оперативного контроля за работой производства. Составление технико-технологических карточек, технологических карточек.	3		
Самостоятельная работа обучающихся: Изучить документальное оформление процесса инвентаризации	4		

	Практические занятия Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	4	
	Контрольная работа №5 «Организация складского хозяйства» '	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

Основная литература

1. Володина С.Т. Организация хранения и контроля запасов сырья: Учебник для СПО. – М.: Дашков и Ко, 2020
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. — М.: Дашков и Ко, 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, 2021

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.

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотечная система «Знаниум»
2. Электронная библиотечная система «Юрайт»
3. www.consultant.ru - СПС «Консультант+»
4. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»
5. www.cibersecurity.ru - сайт «Мировые новости высоких технологий»
6. www.znavtovar.ru - сайт «Знайтовар.ru»
7. www.comoditv.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; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции</p> <p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; зачет; ученические конференции</p>

