

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)**

2024 г.

Рассмотрено
на заседании МОП СОП
Протокол № 9 от 13.05.2024 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2018 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Зайцева Л.В., преподаватель ГБПОУ ИО БТТТ

СОДЕРЖАНИЕ

| | СТР. |
|--|-------------|
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного цикла.

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

| В результате освоения дисциплины обучающийся должен | № дидактической единицы | Формируемая дидактическая единица |
|---|-------------------------|--|
| Уметь | | |
| | У. 1 | определять наличие запасов и расход продуктов; |
| | У. 2 | оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; |
| | У. 3 | проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; |
| | У. 4 | принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; |
| | У. 5 | оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; |
| Знать | | |
| | 3. 1 | ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов |
| | 3. 2 | условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; |
| | 3. 3 | методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; |
| | 3. 4 | виды снабжения; |
| | 3. 5 | виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; |
| | 3. 6 | методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; |
| | 3. 7 | программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; |
| | 3.8 | современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; |
| | 3.9 | методы контроля возможных хищений запасов на производстве; |
| Формируемые 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 04. | работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| | 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 языке. |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 120 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 102 час

Всего занятий 18 час:

Теоретического обучения 8 час;

Практические занятия 10 час;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---------------------------------------|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 120 |
| Самостоятельная учебная нагрузка | 102 |
| Всего занятий | 18 |
| Теоретического обучения | 6 |
| Практические занятия | 10 |
| Дифференцированный зачет | 2 |

2.2. Учебная работа

| Виды учебной работы | 1 курс | | Всего часов |
|---------------------------------------|-----------|-----------|-------------|
| | 1 семестр | 2 семестр | |
| Объем образовательной нагрузки | 96 | 24 | 120 |
| Самостоятельна учебная нагрузка | 80 | 22 | 102 |
| Всего занятий | 16 | 2 | 18 |
| Теоретического обучения | 6 | 2 | 8 |
| Практические занятия | 10 | - | 10 |
| Дифференцированный зачет | | | 2 |

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

| Наименование разделов и тем | № учебного занятия | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося | Методические характеристики учебного занятия | Объем часов | № дидактической единицы | Формируемые компетенции | Уровень освоения | Текущий контроль |
|---|--------------------|--|--|-------------|-------------------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | | 5 | |
| Раздел 1. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания | | | | * | | | | |
| Тема 1.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения. | 1,2 | Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. | 2 | 34,У3 | ОК1,ОК2, ОК9,ОК10 | 1 | |
| | 3,4 | Практическое занятие №1: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания» | Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная. | 2 | У5,34, | ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10 | 2 | + |
| Тема 1.2 Организация складского и тарного хозяйства, и тарного хозяйства, приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания. | 5,6 | Содержание учебного материала Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Сопроводительные документы. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. | 2 | У2,35 | ОК1,ОК2, ОК9,ОК10 | 1 | |
| | 7,8 | Практическое занятие №2 Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной. | Тип занятия: применение полученные знаний, умений | 2 | У2,35 | ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10 | 2 | + |

| | | | | | | | | |
|--|------|--|---|----------|-------|------------------------------|---|---|
| | | | Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная. | | | | | |
| Тема 1.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 9,10 | Содержание учебного материала | | | | | | |
| | | Практическое занятие №3: «Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях». | Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная. | 2 | У2,35 | ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10 | 2 | + |
| Тема 1.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы | | Содержание учебного материала | | | | | | |
| | | Практическое занятие №4: Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. | Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная. | 2 | У2,35 | ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10 | | |
| Тема 1.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве | | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. | 2 | | | | |
| | | Практическое занятие №5. «Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях». | Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная. | 2 | У2,35 | ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10 | | |
| Дифзачет | | | | 2 | | | | |

| | Всего: | | 18 | | | | |
|---|---|---|---|------------------|--------------------------------|--|--|
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 102 | | | | |
| | Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Изучение весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно- механических Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление «Инструкции для персонала по безопасности хранения пищевых продуктов» Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых Подготовка сообщения - информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство Современные способы обеспечения контроля хранения запасов | Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа | 8 6 8 8 6 6 8 8 8 8 8 6 6 | 34, V3 V2, 35 | OK1, OK2, OK4, OK9, OK10 | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>и расхода продуктов на производстве.</p> <p>Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов</p> <p>Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе</p> <p>Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий</p> <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</p> | | | | | | |
| | | | | | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- карточки-задания;
- унифицированные формы учета движения продуктов в электронном виде;
- нормативно — правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедийный проектор;
- компьютерные программы;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности (утв. Роскомторгом 12.08.94. №1-1098/32-2)»

2. Приказ и положение Минторга СССР «Система технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования» от 03.10.1980 г. № 264

3. Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) по программе подготовки специалиста среднего звена (далее ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Основные источники:

1. Володина М.В. Сопачева Т.А «Организация хранения и контроль запасов сырья» - М.; издательский центр «Академия»; 2018 – 190с.

2 Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы – М., Юрайт-издат, 2020 – 464 с.

3 Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие (СПО). — М.: издательский центр «Академия»; 2019. —240с.

4 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2018. – 384с. (Серия СПО);

5 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; 2017. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: издательский центр «Академия» – 2018. – 96 с.
 2. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Бондаренко В.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Практикум – М.: Мини Тайп, 2020
 3. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Тесты – М.: Дашков и Ко, 2017– 164 с.
- Электронные ресурсы:
1. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://arhiv.inpravo.ru.texts5/dokument5194/index.htm> – Заглавие с экрана.
 2. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lawru.info/legal2/se3/pravo3453/>– Заглавие с экрана.
 3. [http://www.znaytovar.ru/s/Invetarizaciya i preduprezhdeni.html](http://www.znaytovar.ru/s/Invetarizaciya_i_preduprezhdeni.html) - Заглавие с экрана.
 4. <http://alt-x.narod.ru/DOC/5Torgov/0209oust.htm> - Заглавие с экрана.
 5. <http://avtomatizacia.shtrih-m/ru/stat-i/obzor-unifitsirovannich-form-obscjepita#Тос2...> <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=436498-> Заглавие с экрана.
<http://comers.ru/accounting/public/>
 6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
 8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья– Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Уметь: <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; | Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ Рецензирование и проверка домашних контрольных работ |
| Знать: <ul style="list-style-type: none">- 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. | Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ, контрольных тестовых заданий. Рецензирование и проверка домашних контрольных работ |