

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

АО «АШСУ-НЧ»

_____/С.Х.Салимгараева

«_____» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-

технологический колледж»

_____/Т.Т.Авдеева

«_____» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Набережные Челны

2021

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Рассмотрена
на заседании предметно-цикловой
комиссии ЧПОУ «Торгово-
технологический колледж»

_____ Т.В.Бухамет
« ____ » _____ 2021 г

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Крестьянова М.М., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	4
2. Структура и содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	8
3. Информационное обеспечение обучения по общепрофессиональной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	13
4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<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 	<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;
		<ul style="list-style-type: none"> – 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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и

	<p>знакомые общие и профессиональные темы Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>процессов профессиональной деятельности Особенности произношения Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	120
Самостоятельная работа	24
Всего учебных занятий	96
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
консультации	4
Промежуточная аттестация, в том числе:	12
Консультации	6
Экзамен	6

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Номер урока	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Введение в предмет. Товарные ресурсы, их виды. Товарные запасы, их роль, особенности и виды на предприятиях общественного питания. Экономическое значение вопросов хранения продовольственных товаров.	1	2	1,2
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров.				
1.1. Оценка качества продовольственных товаров.	Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2,3	4	1,2
	Л/р № 1 «Составление договора о полной индивидуальной материальной ответственности». П/р № 1 «Контрольный расчет расхода специй и соли».	4	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: текущие консультации по теме «Оценка качества продовольственных товаров», систематический анализ дополнительной литературы	5	2	3
1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.	Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.	6-9	8	1,2
	П/р № 2 «Классификация продовольственных товаров:». П/р № 3 ««Торговая характеристика продовольственных товаров: молочные, мясные, рыбные, яичные».	10	2	1,2
	П/р № 4 ««Торговая характеристика продовольственных товаров: зерномучные, плодоовощные и грибы, вкусовые». П/р № 5 ««Торговая характеристика продовольственных товаров: крахмал, сахар, мед и кондитерские, пищевые».	11	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение учебно – исследовательской работы по теме: «Товароведная характеристика продовольственных товаров».	12,13	4	3

Тема 2.				
Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.				
2.1.Виды продовольственного снабжения.	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	14,15	4	1,2
	Л/р № 2 «Образец договора на поставку продукции (товаров)». Л/р № 3 «Составление товарно – транспортной накладной».	16	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение микроисследований по теме: «Виды продовольственного снабжения», подготовка к практическим работам	17,18	4	3
2.2.Организация складского и тарного хозяйства.	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие, назначение.	19-21	6	1,2
	П/р № 6 «Составление счета -фактуры». П/р № 7 «Требования к складским помещениям».	22	2	1,2
	П/р № 8 «Инструменты и инвентарь складских помещений». П/р № 9 «Эффективность использования тары. Хранение тары. Возврат тары».	23	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к семинарам по теме: «Организация складского и тарного хозяйства».	24	2	3
2.3.Условия хранения продовольственных продуктов.	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.	25-27	6	1,2
	Л/р № 4 «Составление акта о списании товара». Л/р № 5 «Составление требования в кладовую».	28	2	1,2
	Л/р № 6 «Составление плана – меню». Л/р № 7 «Составление «требование – накладная».	29	2	1,2
	П/р № 10 «Характеристика хранения основных видов продуктов». П/р № 11 «Требования к влажности воздуха при хранении продуктов».	30	2	1,2
	П/р № 12 «Сроки хранения продуктов». П/р № 13 «Способы хранения и укладки продуктов».	31	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: презентации по теме:	32-33	4	3

	«Организация продовольственного и материально-технического снабжения», систематический анализ дополнительной литературы			
Тема 3. Контроль запасов и наличия продуктов				
3.1. Товарные запасы.	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	34-38	10	1,2
	П/р № 14 «Подразделение сырья на товарные группы (пример)».	39	2	1,2
	П/р № 15 «Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания».			1,2
	П/р № 16 «Методические приемы и способы контроля запасов».	40	2	1,2
	П/р № 17 «Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов».			1,2
	П/р № 18 «Программное обеспечение на предприятиях общественного питания».	41	2	1,2
	П/р № 19 «Ответственность работников в области контроля наличия товаров».			
	Самостоятельная работа обучающихся: презентации по теме: «Товарные запасы».	42	2	3
3.2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	43,44	4	1,2
	П/р № 20 «Правила проведения инвентаризации продуктов».	45	2	1,2
	Л/р № 8 «Составление «инвентаризационная опись».			1,2
	Л/р № 9 «Составление дневного заборного листа».	46	2	1,2
	Л/р № 10 «Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции».			
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение учебно – исследовательской работы по теме: «Методы контроля возможных хищений запасов на производстве».	47	2	3
3.3.Виды сопроводительной	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	48-50	6	1,2

документации на различные группы продуктов.	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентаций по теме: «Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов».	51	2	3
3.4. Контроль расхода продуктов на производстве.	Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	52-55	8	1,2
	Л/р № 11 «Составление накладной на отпуск товара». Л/р № 12 «Составление акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни».	56	2	1,2
	Л/р № 13 «Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет)». Л/р № 14 «Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни».	57	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентаций по теме: «Контроль расхода продуктов и сырья на предприятиях общественного питания».	58	2	3
Консультации Экзамен		59,60	4	
		Итого: 120 ч.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.1. 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: телевизором, компьютером, средствами аудиовизуализации; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

10. 1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2021. – 417 с.
<http://znanium.com/catalog/product/1211072>
 11. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие /Джабоева А.С., Тамова М.Ю. – Москва: Магистр, НИЦ ИНФРА – М, 2021. – 256 с. <http://znanium.com/catalog/product/1020726>
- Дополнительная литература и интернет – источники:
1. Голубенко. О. А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. – Москва: Альфа – М: ИНФА – М, 2020. – 256 с. <http://znanium.com/catalog/product/1081756>
 2. Григорян Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е. С. Григорян. – Москва: ИНФРА – М, 2021. – 265 с.
<http://znanium.com/catalog/product/1234692>
 3. Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва: РИОР: ИНФРА – М, 2021. – 156 с.
<http://znanium.com/catalog/product/1234625>
 4. Карпеня М. М. Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. – Минск: Новое знание: Москва: ИНФРА – М, 2021. – 410 с.
<http://znanium.com/catalog/product/1841087>

Журналы

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит

интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:		
<p>Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>Методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>Способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения опасных продуктов; видов снабжения;</p> <p>Видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>Программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>Современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Не менее 75 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Не менее 75 % правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.). <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного ответа.

<p>Методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>Правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>Процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>Правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>Видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p>		
---	--	--