Приложение 13

к основной образовательной программе

 (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

2019

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Составитель:**

1. Дёмина Людмила Витальевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического направления

Протокол № 8 от «17» апреля 2019г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Смирных М.Г./

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| условия реализации учебной дисциплины |  |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |  |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1.1. Область применения примерной программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для профессий Повар, Кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл,в общепрофессиональные дисциплины.

**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 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 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 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

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

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 66 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 44 |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | - |
|  практические занятия | 16 |
|  контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 22 |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена** |   |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Глава 1. Основы товароведения продовольственных товаров(10)** |  |  |
| **Тема 1.1**Оценка качества продовольственных товаров | **Содержание учебного материала** | 3 | 1 |
| 1. Потребительские свойства продовольственных товаров. |
| 2. Дефекты и брак продовольственных товаров |
| 3. Основы стандартизации и сертификации товаров |
| **Тема 1.2**Товароведная характеристика продовольственных товаров | **Содержание учебного материала** | 7 | 2 |
| 1. Классификация продовольственных товаров |
| 2. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров |
| **Самостоятельная работа:** Проработка закона «О защите прав потребителя», проработать пункты сертификата качества продукции на соответствие.Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров.Составление таблиц органолептической оценки качества различных групп товаров. | 6 |  |
| **Глава 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства(16)** |  |  |
| **Тема 2.1** Виды продовольственного снабжения | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |
| 1. Снабжение: понятия, значение, виды.  |
| 2. Виды поставщиков, организация договорных отношений. |
| 3. Организация приемки продовольственных товаров. |
| 4. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров. |
| **Тема 2.2** Организация складского и тарного хозяйства | **Содержание учебного материала** | 4 | 1 |
| 1. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. |
| 2.Оборудование складских помещений |
| 3.Тарное хозяйство: понятие, назначение |
| **Тема 2.3**Условия хранения продовольственных продуктов | **Содержание учебного материала** | 4 | 2 |
| 1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. |
| 2. Возможные риски при хранении. |
| 3. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. |
| **Практическое занятие**  | 6 |  |
| Решение задач на нормируемые и ненормируемые потери, заполнение нормативной документации. |
| **Глава 3. Контроль запасов и наличия продуктов(18)** |
| **Тема 3.1**Товарные запасы | **Содержание учебного материала** | 1 | 1 |
| 1. Понятие, значение  |
| 2. Способы обеспечения запасов и продуктов. |
| 3. Правила оценки состояния запасов сырья. |
| **Тема 3.2**Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания | **Содержание учебного материала** | 3 | 2 |
| 1. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. |
| 2. Правила проведения инвентаризации продуктов. |
| 3. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции |
| **Тема 3.3**Виды сопроводительной документации | **Содержание учебного материала** | 1 | 2 |
| 1. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов в том числе с использованием специализированного программного обеспечения |
| 2. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада |
| **Тема 3.4**Контроль расходов продуктов на производстве | **Содержание учебного материала** | 3 | 2 |
| 1. Документальный учет расхода сырья на производстве |
| 2. Учет движения готовых изделий на производстве. |
| 3.Учет движения тары |
| **Практическое занятие** | 10 |  |
| Разбор и решение ситуационных задач связанных с определением наличия запасов и расхода продуктовОформление технологической документации и документации по хранению продуктов, Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов. |
| **Самостоятельная работа** Составление договора на поставку продукции (товаров)Подготовка сообщений на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»Подготовка сообщений на тему: Виды новейшего оборудования используемого в складских помещенияхСоставить альбом по видам холодильного, механического и весового оборудования; | 10 |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **66** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **44** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **22** |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации производства;

* Оборудование учебного кабинета:
* рабочие столы и стулья для студентов;
* рабочий стол и стул для преподавателя;
* классная доска;
* наглядные пособия;
* комплект учебно-методической литературы;
* комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. М.В.Володина Т.А.Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. Образования/ - 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 192с

**Дополнительные источники:**

3. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания. / Под ред. В.н. Голубева, М.П. Могильного, Т.В. Шленкской. - М.: ДеЛи Принт. - 2008. – 590 с.

4. Кащенко, В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие. / В.Ф. Кащенко, Л.В.Кащенко. – М.; «Альфа-М». - 2006. – 398 с.

5. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. / Н.В. Коник, М.: Альфа – М – Инфра - М, 2009. – 416 с.

6. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач.проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / Владимир Васильевич Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский учентр «Академия». - 2006. – 416 с.

7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф.образования: Учебное пособие для сред.проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2006. – 272 c.

8. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие. / Т.И. Перетятко. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и Ко». - 2010. – 232 с.

**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****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **уметь:** |  |
| определять наличие запасов и расходов продуктов; | Зачет за выполнение практического занятия |
| оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов; | Зачет за выполнение практического занятия |
| проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов; | Зачет за выполнение практического занятия |
| принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов; | Зачет за выполнение практического занятия |
| оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | Зачет за выполнение практического занятия |
| **знать:** |  |
| общие требования к качеству сырья и продуктов;условия хранения, упаковки,  | Устный опрос |
| транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; | Тестирование |
| методы контроля качества продуктов при хранении; | Устный опрос |
| способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; | Устный опрос |
| виды снабжения; | Тестирование |
| виды складских помещений и требования к ним; | Зачет по рефератам |
| периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | Тестирование |
| методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания; | Тестирование |
| программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве; |  |
| современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; | Тестирование |
| методы контроля возможных хищений запасов на производстве; |  |
| правила оценки запасов на производстве;процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; | Устный опрос |
| правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; | Устный опрос |
| виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. | Зачет за выполнение практического занятия |

**Формы и методы контроля** **и оценки** результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * демонстрирует интерес к будущей профессии;
* интересуется современными направления и перспективами развития швейной отрасли;
* участвует в профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, конференциях и др.;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;
* демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач;
 | Обратная связь, направленная на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента;экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;диагностика , направленная на выявление типовых способов принятия решений;кейс-метод, направленный на оценку способностей к анализу, контролю и принятию решений. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;взаимооценка, направленная на взаимную оценку индивидуальных и групповых результатов участников;социометрия, направленная на оценку командного взаимодействия и ролей участников. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;метод обобщения независимых характеристик, направленный на оценку данных, полученных в результате наблюдения за деятельностью студента в различных ситуациях;работа проектных групп, направленная на оценку общих компетенций, связанных с навыками управления рабочей группой |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * планирует повышение личностного и квалификационного уровня;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;деловая характеристика, направленная на оценку и фиксацию достигнутого уровня общих компетенций;анализ достижений, направленная на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития студента. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | * проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности;
 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик;качественная оценка, направленная на оценку уровня общих компетенций по таким параметрам как уровень сложности решаемых задач, отбор методов решения задач, соотнесение идеального и реального конечного результата деятельности;приемы решения задач, направленные на оценку навыков решения задач с использованием инновационных приемов и методов. |
| *ОКР 1. Использовать объекты информатизации с учетом требований информационной безопасности* | * *работает с объектами информатизации соблюдая требования информационной безопасности;*
 | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.* |