

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.



Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при организации курсовой подготовки, повышении квалификации кадров или иных видов переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

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 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Процесс изучения дисциплины способствует формированию общих компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Процесс изучения дисциплины способствует формированию профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 78 часов,

самостоятельная работа – 26 часов

обязательная учебная нагрузка - 52 часа, в том числе:

- лекций- 36 часов;

- практических занятий 16 часов.

1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины: отсутствуют.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	78
Самостоятельная работа	26
Обязательная учебная нагрузка	52
в том числе:	
- лекций	36
- практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.			
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	12	1,2
	Оценка качества товаров. Группы показателей качества и методы применяемых при оценке качества.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы «Дефекты: диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения».	8	
Тема 2. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	2
	1. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.	2	
	2. Потери при хранении. Условия и сроки хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия ПЗ№1 Определение температуры и относительной влажности воздуха в помещении	4	
Тема 3. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	18	1,2
	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки основных групп продовольственных товаров.	14	
	Самостоятельная работа обучающихся - Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров; - Изучение состояния местного продовольственного рынка.	4	
Тема 4. Технологический процесс организации продовольственного снабжения и хранения товаров на складе	Содержание учебного материала	4	1
	Основные виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним.	4	
Раздел 2. Специализированное программное обеспечение по предприятию общественного питания		12	
Тема 1. Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	Содержание учебного материала	2	1
	Автоматизация управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	
Тема 2. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов	Содержание учебного материала		1
	Автоматизированное рабочее место (АРМ) кладовщика в предприятии общественного питания.	2	
	Практические занятия ПЗ№2 Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов (накладная на внутреннее перемещение продуктов, инвентаризационная опись, сличительная ведомость, сверка).	2	
	ПЗ№3 Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов.	2	

	Самостоятельная работа Подключение торгового оборудования для АРМ кладовщика.	4	
Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания			
Тема 1. Организация бухгалтерского учета сырья, продуктов и тары на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	14	
	1. Учет поступления продуктов, товаров, тары. Документальное оформление движения продуктов и тары.	2	1
	2. Учет продуктов и тары в местах хранения и в бухгалтерии. Учет товарных потерь.	2	
	Практические занятия ПЗ№4 Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной документации	4	
	Самостоятельная работа Документальное оформление материальной ответственности, их виды.	6	
Тема 2. Проведение инвентаризации	Содержание учебного материала	10	
	Задачи, сроки, порядок проведения и документальное оформление инвентаризации.	1	1
	Практические занятия ПЗ№5 Выявление результатов инвентаризации, их утверждение и отражение в отчете.	4	
	Самостоятельная работа Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости	4	
	Дифференцированный зачет.	1	
	Всего:	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия специализированных учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная литература;
- нормативная и техническая документация;
- комплект учебно-методической документации по дисциплине;
- натуральные образцы;
- наглядные пособия

Технические средства обучения:

- компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением и телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья, 3-е изд. Учебник, 2015 г.

3.3 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
1	2
Умения:	
определять наличие запасов и расход продуктов;	оценка на практическом занятии результаты самостоятельной работы дифференцированный зачет
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 на практическом занятии результаты самостоятельной работы дифференцированный зачет
Знания:	
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	оценка на практическом занятии результаты самостоятельной работы дифференцированный зачет
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Оценка тестирования
определять наличие запасов и расход продуктов;	Решение комплексной практической ситуации
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	
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;	Оценка тестирования
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Оценка тестирования
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;	Решение комплексной практической ситуации
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;	Оценка тестирования
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	