

Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"

Разработчик:

Миловидова Нина Петровна- преподаватель Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации "Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

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

В результате освоения общепрофессиональной 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.

В результате освоения общепрофессиональной 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;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 33 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>99</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
<b>в том числе:</b>	
<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>33</b>
<b>в том числе:</b>	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	33
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Володина М.В.: Организация и контроль запасов и сырья: учебник – М. Издательский центр «Академия» - 2013.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2015.
3. Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания – М. «Высшая школа» - 2014.
4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 2013.
5. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.»Экономика» - 2015

### **Дополнительные источники:**

1. Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производств полуфабрикатов в общественном питании – М. «Высшая школа» - 2015
2. Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд (библиотечка повара) ТП - М.»Экономика» - 2013
3. Разин А.В. Кооперативное кафе – М. «Экономика» - 2011
- 4.Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания – М. «Экономика» - 2012
6. Сопина Л.Н.. Пособие для повара – М. «Экономика» - 2012
7. Тимофеев В.М., Воронин В.В.. Справочник. Торговый инвентарь и посуда– М. «Экономика» - 2015
8. Правила охраны труда на предприятиях массового питания – Комитет РФ по торговле – 2013
9. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания – Комитет РФ по торговле – 2012
10. Горлов И.Ф.: Биологическая ценность основных пищевых продуктов животного и растительного происхождения: Волгоград; Перемена, 2013
- 11.Пищевая и биологическая ценность молочных продуктов детского и лечебного питания: Сб. науч. ' тр. / Под ред. П.Ф. Крашенинина: М.; Агропромиздат, 2012
- 12.Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. — М.: Брандес: Медицина, 2011
13. Интернет-ресурсы



#### 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
<b>Умения:</b> решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров; составлять договор на поставку сырья и продуктов; решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары работать с нормативно-технологической документацией;	- экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
<b>Знания:</b> задачи и современные требования к организации снабжения;	
порядок приемки, хранения и отпуска продуктов	
источники поставщиков продуктов; организацию договорных отношений с поставщиками; формы поставок и маршруты поставок продуктов;	
порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;	- устный опрос - письменный опрос - экзамен - тестовый контроль
характеристику действующих норм оснащения п.о.п.; договорные отношения с органами материально-технического снабжения.	
Путь товародвижения и операции складского цикла; классификацию товаров,	

организацию товарооборота	
---------------------------	--