

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ
(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

базовая подготовка
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

г. Кызыл

2021 год

Рассмотрена на заседании
Предметной (цикловой) комиссии
работе

Технологическая
«25» августа 2021г.

Протокол № 1

Председатель ЦК _____ Даваа Р.С

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по учебной

_____ Биче-оол М.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 июня 2010 г. №696.

Разработчики:

1. Кызылский техникум экономики и права
2. Преподаватель Даваа Розалия Семеновна
3. Преподаватель Хертек Долума Дегеевна

Эксперты:

Монгуш Е.Б., главный технолог частного предприятия «Саяны»

(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организации хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации и переподготовки работников пищевого производства и общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организации хранения и контроль запасов сырья» относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося 22 час.

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)	<i>66</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>44</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>22</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Организация хранения и контроль запасов и сырья

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		36	
Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Оценка качества товаров. Группы показателей качества и методы применяемых при оценке качества.		1,2
	Практические занятия не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся - Анализ показателей качества пищевых продовольственных товаров по нормативным и техническим документам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп; - Установление принципов и отличительных признаков деления продовольственных товаров на товарные сорта; - Заполнение таблицы «Дефекты: диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения».	6	
Тема 2. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
	1. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.	2	
	2. Потери при хранении. Условия и сроки хранения и транспортирования.	2	
	Практические занятия определение температуры и относительной влажности воздуха в помещении	2	
Тема 3. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки основных групп продовольственных товаров.	14	1,2
	Практические занятия не предусмотрены.		
	Самостоятельная работа обучающихся - Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров; - Изучение состояния местного продовольственного рынка.	6	3
Тема 4. Технологический процесс организации продовольственного снабжения и хранения товаров на складе	Содержание учебного материала		
	Основные виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним.	2	1
	Практические занятия не предусмотрены		
	Самостоятельная работа не предусмотрены		
Раздел 2. Специализированное		12	

программное обеспечение по предприятию общественного питания			
Тема 1. Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	Содержание учебного материала		
	Автоматизация управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	1
	Практические занятия не предусмотрены		
	Самостоятельная работа не предусмотрены		
Тема 2. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов	Содержание учебного материала		
	Автоматизированное рабочее место (АРМ) кладовщика в предприятии общественного питания.	2	1
	Практические занятия Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов (накладная на внутреннее перемещение продуктов, инвентаризационная опись, сличительная ведомость, сверка).	2	2
	Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Подключение торгового оборудования для АРМ кладовщика.	4	3
Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания		18	
Тема 1. Организация бухгалтерского учета сырья, продуктов и тары на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		
	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 Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной документации	2	2
	Самостоятельная работа Документальное оформление материальной ответственности, их виды.	4	2
Тема 2. Проведение инвентаризации	Содержание учебного материала		
	Задачи, сроки, порядок проведения и документальное оформление инвентаризации.	4	1
	Практические занятия Выявление результатов инвентаризации, их утверждение и отражение в отчете.	2	2
	Самостоятельная работа Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости	2	3
	Всего:	66	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия специализированных учебных кабинетов

1. «Товароведения продовольственных товаров»
 2. «Экономика и бухгалтерский учет»
 3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности».
- Оборудование учебного кабинета (2 учебных кабинета):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютерные столы по количеству обучающихся;
- доска с тефлоновым покрытием;
- 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;
- лазерный принтер;
- проектор и экран;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. В.А. Тимофеева Товароведение продовольственных товаров, М.: Феникс ОАО Московские учебники, 2005
2. В.В. Шевченко Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров, М.: Питер, 2005
3. В.В. Шевченко Товароведение и экспертиза потребительских товаров, М.: Инфра, 2006
4. В.И. Теплов, В.А. Панасенко Товароведение и экспертиза животноводческого сырья, М.: 2006
5. В.М. Поздняковский Экспертиза рыбы, рыбопродуктов, нерыбных объектов водного промысла, качество и безопасность, Новосибирск, 2005
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, « Москва ИД «Форум»- ИНФРА – М, 2007.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2001
8. Изучение дисциплины базируется на использовании вычислительных средств учебного заведения - IBM PC модели PENTIUM III под управлением операционной

системы WINDOWS XP, локальной вычислительной сети, глобальной сети Интернет, лазерных принтеров модели HP.

9. Конюховский П.В. Экономическая информатика. СПб: Питер, 2008
10. Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения, М.: 2004
11. Л.Г. Елисеева Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, М.: МЦФР, 2006
12. М.С. Михайлова Товароведение вкусовых товаров для официантов и барменов, Ростов на/Д, 2005
13. Методика ведения оперативного учета в программе «StoreHouse», ДатаКрат, 2010
14. Методическое пособие по изучению программы «StoreHouse», ЕТЭТ, 2010
15. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования. Учебное пособие. /Под ред. Е.С. Полат/. – М.: Издательский центр “Академия”. – 2006
а. Программное обеспечение: «StoreHouse».
16. Справочник по товароведению продовольственных товаров, М.: Колос, 2003
17. Т.Г. Родина Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов, М.: Академия, 2007
18. Федеральный Закон «О техническом регулировании»
19. Электронное пособие по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» («StoreHouse»), ЕТЭТ, 2010

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;	Экспертная оценка на практическом занятии
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;	Экспертная оценка выполнения практического задания
Знания:	
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Экспертная оценка на практическом занятии
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	тестирование
определять наличие запасов и расход продуктов;	Моделирование 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;	тестирование
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	тестирование
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;	Моделирование 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;	тестирование
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	