


Министерство образования и науки Волгоградской области
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор колледжа

« 28 » 08 2014 г.

 Чайковский В.А.
подпись

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

2014 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **260807**

Технология продукции общественного питания

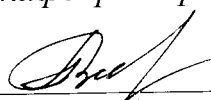
Организация-разработчик: **ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

Разработчики:

Чернецова Л.В. – преподаватель спецдисциплин.

*Рассмотрено на заседании кафедры
Протокол № 1 от 27.08 201 4 г.*

Зав. кафедрой профессионального цикла


подпись Веденеева Л.В.

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Программа **учебной дисциплины** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**

Программа **учебной дисциплины** может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, при интегрированном обучении в СПО при наличии диплома.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов	48
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов	32
самостоятельной работы обучающегося, часов	16

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
курсовые работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			2
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание 1 Введение. Цели и задачи дисциплины. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	2
Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание	2	2
	1 Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.		
	Практические занятия	2	
	1 Работа с гостами по определению качества сырья		
	Самостоятельная работа	4	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства			
Тема 2.1 Организация продовольственного снабжения	Содержание 1 Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	2	2
Тема 2.2 Организация складского и тарного	Самостоятельная работа	2	
	1 Составить карту «Формы товародвижения»		
	Содержание 1 Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений	2	

хозяйства		и требование к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие, назначение.		
	Самостоятельная работа			
Тема 2.3 Организация хранения продовольственных продуктов	1	Составить таблицу «Требование к складским помещениям»	2	
	Содержание			
	1	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении. Современные способы сохранности продовольственных товаров.	2	
	Самостоятельная работа			
	1	Заполнить таблицу «Сроки хранения запасов сырья на предприятии»	2	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов				
Тема 3.1 Обеспечение предприятия запасами сырья	Содержание			
	1.	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятие.	2	
	Практические занятия			
	1.	Решение задач по определению товарных запасов и планирование поступления сырья и товаров на предприятие. Заключение договора на поставку продукции.	2	
	Самостоятельная работа			
Тема 3.2 Организация контроля наличия запасов	1.	Составить таблицу «Порядок определения потребности в продуктах»	2	
	Содержание			
	1.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	2	
	Практические занятия			
	1.	Инвентаризация товаров и тары. Списание боя, лома. Списание товара.	2	
Тема 3.2 Организация контроля наличия запасов	Самостоятельная работа			
	1.	Заполнить договор о материальной ответственности	2	

Тема 3.3 Прием и отпуск продуктов	Содержание		2
	1.	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов: товарно-транспортная накладная, счет-фактура. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	
Тема 3.4 Контроль отпуска продуктов на производстве	Содержание		2
	1.	Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве.	
	Практические занятия		2
	1.	Составление плана-меню. Определение количества сырья и составление требования в кладовую. Составление накладной на отпуск товара. Заполнение калькуляционных карт.	
	2.	Заполнение акта о снятии остатков продуктов, п/ф и готовых изделий кухни. Определение контрольного расчета расхода специй и соли,	2
	3.	Составление дневных заборных листов.	2
	4.	Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни.	2
	5.	Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне	2
	Самостоятельная работа		2
	1.	Подготовка доклада и его представление по результатам выполненных заданий на практических занятиях	
Итого			48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья выпущена в издательстве "Academia в 2013 году
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.
3. Никуленко Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Гриф МО РФ. Издательство: КОЛОСС. Дата выпуска: 2006.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) Мрыхина Е.Б. Издательство. Инфра. Год издания. 2012.
5. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
6. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2013 году
7. В.П.Кирпичников; М.И.Ботов «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». Справочник для учащихся НПО.«Академия» 2012
8. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания». Справочник; СПб. «Академия» 2012
9. А.Н. Стрельцов «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания». СПб. «Академия» 2012
10. Колупаева Т.Л. «Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование»: Учебное пособие. СПб. «Академия» 2013
11. В.П.Кирпичников «Оборудование предприятий общественного питания». СПб. «Академия» 2013
12. Золин В.П. « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» СПб. «Академия» 2013
13. В.Д. Елхина «Оборудование предприятий общественного питания». СПб. «Академия» 2013

Дополнительные источники:

1. Васюкова А. Т. , Пивоваров В. И. , Пивоваров Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании 2007 ; Издательский дом "Дашков и К" ;
2. Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Улан-Удэ: ВСГТУ, 2012.
- 3.Могильный М.П, Баласанян А.Ю. «Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах». 2-ое издание. Издательство: СПб 2012
- 4.А.Ю.Баласанян «Торговое оборудование предприятий общественного питания». Учебное пособие для студентов высших учебных заведений. «Академия» 2012

5. Э.А. Арустамов «Оборудование предприятий торговли». Учебное пособие «Дашков и К» 2013
- Т.Р. Парфентьева «Оборудование торговых предприятий» Учебник для НПО. «Академия» 2012
6. В.Ф. Кащенко; Л.В. Кащенко «Торговое оборудование». Учебное пособие. М-Альфа-М; Инфра – М 2006
- А.Н. Стрельцов. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. СПб. «Академия» 2013
7. Докторов А.В; Митрофанова Т.И; Мышкина О.Е «Охрана труда в сфере общественного питания». Учебное пособие. СПб. «Академия» 2012
8. Фатыхов Д.Ф «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту». СПб. «Академия» 2012
9. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». Справочник. СПб. «Академия» 2012
10. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания». СПб. «Академия» 2012
11. В.В. Патров Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании (2-е издание) "Издательский дом БИНФА", 2012 Питер", 2012

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
Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;	Решение ситуационных задач на практических занятиях
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Демонстрация выполнения задания на натуральных образцах
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Тестирование
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Решение ситуационных задач на практических занятиях
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Заполнение технологических документов на практических занятиях
Знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Электронная презентация
общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Опрос, тестирование
методы контроля качества продуктов при хранении;	Опрос, тестирование
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Опрос, тестирование
виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним;	Опрос, тестирование
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Опрос, тестирование
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Опрос, тестирование
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Опрос, тестирование
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Опрос, тестирование
правила оценки состояния запасов на производстве;	Опрос, тестирование
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Опрос, тестирование
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Опрос, тестирование