

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Белецкая И.Ю., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

Грязнова М.В., преподаватель, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация – техник - технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной переподготовки в ФГБОУ ИФ РГТЭУ по программе «Экономика и управление на предприятии»

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

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1.-9., ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК 4.1.-4.4., ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

В результате освоения учебной 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 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 товаров;
- 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>102</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
в том числе:	
теоретические занятия	<i>50</i>
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
Самостоятельное изучение разделов дисциплины, проработка и повторение лекционного материала и материала учебников, учебных пособий, подготовка к контрольным работам, выполнение заданий, подготовка к текущей аттестации	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

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
Раздел 1. Ассортимент и требования к качеству продуктов			
Тема 1.1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2
	1. Понятие ассортимента и характеристика основных групп продовольственных товаров		
	2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Показатели качества, виды и характеристика		
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		4	
Раздел 2. Понятие и организация процесса снабжения			
Тема 2.1 Процесс снабжения	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие и виды, функции, принципы снабжения требования к снабжению		
	2. Источники снабжения. Критерии выбора. Формы снабжения		
Самостоятельная работа: Изучение лекционного материала		4	
Расчет рейтинга поставщиков		4	
Тема 2.2 Виды складских помещений и требования к ним	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные требования к складским помещениям.		
	2. Операции складского типа		
	3. Оборудование складов, периодичность технического обслуживания		
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		4	
Составление перечня используемого оборудования на складах		4	
Тема 2.3 Упаковка и транспортировка продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2
	1. Упаковка продовольственных товаров. Роль, требования, классификация		
	2. Понятие транспортирования продовольственных товаров. Виды транспорта		
	3. Условия транспортирования продовольственных товаров		
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		2	
Итоговое занятие по 1, 2 разделам		2	
Раздел 3. Процесс и организация хранения товаров			
Тема 3.1 Хранение товаров: организация и процесс	Содержание учебного материала	8	2
	1. Понятие хранения. Режим и условия хранения. Основопологающие принципы		
	2. Процессы, происходящие при хранении		

	3. Контроль за качеством и режимами хранения на складах		
	4. Приемка товаров: подготовительные мероприятия, разгрузка товаров. Проверка поступающих товаров: методы проверки		
	6. Приемка товаров: документы, используемые при приемке, правила размещения товаров на складе		
	Практическое занятие	2	
	Разбор и решение ситуационных задач: приемка товаров, оформление документов		
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		4	
Тема 3.2 Методы хранения	Содержание учебного материала	8	2
	1. Методы хранения: основанные на регулировании различных показателей климатического режима		
	2. Методы хранения: основанные на разных способах размещения		
	3. Методы ухода за товарами		
	4. Вспомогательные средства при обработке и хранении		
	5. Способы удлинения сроков хранения		
	Практическое занятие	2	
Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов			
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		2	
Итоговое занятие по 3 разделу		2	
Раздел 4. Контроль сохранности и расхода продуктов			
Тема 4.1. Товарные запасы и их оценка.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Понятие товарных запасов. Уровень товарных запасов.		
	2. Правила оценки товарных запасов		
	3. Товарные потери. Понятие убыли		
	4. Меры по предотвращению товарных потерь.		
	5. Порядок списания товарных потерь		
	Практическое занятие	2	
Разбор и решение ситуационных задач связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов			
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		2	
Тема 4.2 Методы контроля сохранности и расхода	Содержание учебного материала	6	2
	1. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения		

продуктов на производствах питания	блюд		
	2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		
Тема 4.3 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Общие правила проведения инвентаризации		
	2. Порядок проведения инвентаризации		
	3. Оформление инвентаризационных материалов		
	4. Определение результатов инвентаризации		
	Практическое занятие Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов, проведение инвентаризации	2	
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		2	
Итоговое занятие по 4 разделу		2	
Раздел 5. Инструктирование персонала на предприятии			
Тема 5.1 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам работы		
	2. Противопожарный инструктаж персонала		
	3. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ		
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
Раздел 6. Заказ и отпуск продуктов			
Тема 6. Правила заказа и отпуска продуктов со склада	Содержание учебного материала	4	2
	1. Правила заказа продуктов со склада		
	2. Правила отпуска различных видов продуктов со склада		
	3. Правила оформления заказа и отпуска продуктов		
Итоговое занятие по 5,6 разделам		2	
Самостоятельная работа Изучение лекционного материала		2	
Итоговое занятие: зачет		2	
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник.- 1-е изд.-М.: ИЦ «Академия», 2013.- 192 с.-гриф

Воронин М.В. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров: учебное пособие / М.В. Воронин, М.В. Грязнова, Г.П. Касимовская. - Иваново: Научная мысль, 2012. - 200 с.

Интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров: учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 304 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование).-гриф УМО

Баздырев Г. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] / Под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф МО РФ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; — общие требования к качеству сырья и продуктов; — условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; — 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 	<p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос</p>

<p>обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 от поставщиков; — виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p> <p>Устный опрос, решение ситуационных задач</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Разработчик: Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО И.Ю. Белецкая