

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 17:55:58
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e198f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
М.В. Мартыненко
«15»  2020 г.


УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

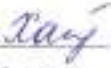
Протокол № 9 от «16» 03.2020

Председатель ПЦК

 С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

Ханчаева М.Б. 

«16» марта 2020г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04.2020г.

Председатель УМК института

 А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «14» 04.2020

Председатель ПЦК

С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

Халчаева М.Б. Халчаева

«14» апреля 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04.2020

Председатель УМК института

А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью 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 дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл. Изучается в 4 семестре.

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

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 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. Перечень формируемых компетенций

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

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, легких и сложных холодных закусок.

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

70 академических часов, из них:

48 академических часов – аудиторные занятия,

22 академических часа – самостоятельная работа.

12 академических часов – курсовая работа

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Курсовая работа	СРС	
	Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами	4	4	4	-	4	Реферат
1	Тема 1. Организация материально-технического обеспечения. Организация складского и тарного хозяйства.	4	2	2	-	2	
2	Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатами, создание запасов	4	2	2	-	2	
	Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания	4	14	2	-	10	Реферат
3	Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий	4	2	-	-	2	
4	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья	4	2	2	-	2	
5	Тема 5. Оценка качества продукции общественного питания.	4	2	-	-	-	
6	Тема 6. Порядок отбора проб.	4	2	-	-	2	
7	Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов	4	2	-	-	2	
8	Тема 8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам	4	2	-	-	2	

9	Тема 9. Безопасность пищевых продуктов	4	2	-	-	-	
	Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	4	6	6	-	4	Реферат
10	Тема 10. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление.	4	2	2	-	2	
11	Тема 11. Товарные потери и порядок их списания	4	2	2	-	2	
12	Тема 12. Материальная ответственность.	4	2	2	-	-	
13	Подготовка курсовой работы	4	-	-	12	4	Курсовая работа
	ИТОГО:	4	24	12	12	22	Дифференцированный зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами		4
1	Тема 1. Организация материально-технического обеспечения. Организация складского и тарного хозяйства. Организация работы складских помещений. Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях.	Лекция-дискуссия	2
2	Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатами, создание запасов. Виды и источники снабжения. Поставщики предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики ПОП. Основные подходы организации снабжения. Основные формы и способы доставки продуктов питания.		2
	Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания		14
3	Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий. Хранение пищевых продуктов и оценка их качества. Понятие хранения и способы хранения продуктов.		2
4	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья. Приемка продовольственных товаров. Хранение как предварительный этап производства продуктов питания.		2
5	Тема 5. Оценка качества продукции общественного питания. Требования к качеству сырья. Потребительские свойства, показатели качества		2

	пищевых продуктов.		
6	Тема 6. Порядок отбора проб. Определение содержания сухих веществ. Определение содержание жира. Определение кислотности.		2
7	Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов. Качество: понятие. Требования к качеству полуфабрикатов. Методы анализа.		2
8	Тема 8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам. Пищевая ценность, биологическая ценность. Природные компоненты пищи.	Лекция-дискуссия	2
9	Тема 9. Безопасность пищевых продуктов. Предельно-допустимая концентрация. Токсичные вещества.		2
	Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания		6
10	Тема 10. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление.		2
11	Тема 11. Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Естественная убыль, ее виды. Активируемые потери. Отходы ликвидные и неликвидные.		2
12	Тема 12. Материальная ответственность. Документальное оформление поступления товара. Приемка товаров от транспортной организации. Приемка товаров на складе поставщика.		2
	Итого		24

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами		4
1	Тема 1. Организация материально-технического обеспечения. Организация складского и тарного хозяйства. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.	Семинар-обсуждение письменных рефератов	2
2	Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатов, создание запасов. Ассортимент овощных полуфабрикатов, требования к качеству.		2
	Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания		2
3	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья. Приемка продовольственных товаров. Хранение как		2

	предварительный этап производства продуктов питания.		
	Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания		6
4	Тема 10. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление.		2
5	Тема 11. Товарные потери и порядок их списания. Нормы естественной убыли. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.	Семинар-обсуждение письменных рефератов	2
6	Тема 12. Материальная ответственность. Товарно-транспортная накладная. Порядок приемки товаров и ее документальное оформление.		2
	Итого		12

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
1	Тема 1. Организация материально-технического обеспечения. Организация складского и тарного хозяйства. Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
2	Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатами, создание запасов Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
3	Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
4	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
5	Тема 6. Порядок отбора проб. Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
6	Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
7	Тема 8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
8	Тема 10. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление. Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
9	Тема 11. Товарные потери и порядок их списания Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
10	Подготовка курсовой работы	Курсовая работа	4
	Итого		22

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4 семестр – дифференцированный зачет

4 семестр – курсовая работа

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>
2. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>
3. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 256с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 234-250. - Библиогр.: с. 251. - ISBN 978-5-4468-7121-6

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-4486-0382-2, ISBN 978-5-4488-0211-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77002.html> ЭБС

4.1.3. Методическая литература:

Методические указания для практических занятий.

Методические указания для самостоятельных занятий.

Методические указания к выполнению курсовой работы.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Маркерная доска – 1 штука

2. Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука

3. Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

4. Парты, стулья, наглядные пособия

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
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 продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения	Реферат курсовая работа	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

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		
---	--	--