

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
«Организация хранения и контроль
запасов сырья»**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2023

На базе среднего общего образования

Санкт - Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого».

Автор: Савостина Т.В., преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 2 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в состав общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ОК 01-07, ОК 09-10	<ul style="list-style-type: none">– определять наличие запасов и расхода 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.	<ul style="list-style-type: none">– ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;– общих требований к качеству сырья и продуктов;– условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;– методов контроля качества продуктов при хранении;– способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;– видов снабжения;– видов складских помещений и требования к ним;– периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;– методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;– программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;– современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;– методов контроля возможных хищений запасов на производстве;– правил оценки состояния запасов на производстве;– процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;– правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;– видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **55** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **51** час;
самостоятельная работа обучающегося **4** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	55
Самостоятельная работа	4
Обязательная учебная нагрузка	51
в том числе:	
теоретическое обучение	31
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		2
Тема 1. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	2	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. 2. Дефекты и брак продовольственных товаров.	2	
Тема 2. Оценка качества продовольственных товаров	1. Основы стандартизации и сертификации продовольственных товаров.	2	3
	Раздел 2. Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства.		
Тема 1. Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала 1. Организация и требования к продовольственному снабжению предприятий общественного питания. Логистика и товародвижение. Источники и поставщики продовольственных товаров. 2. Договор поставки. Виды, назначение, содержание. Формы организации снабжения. Способы и маршруты доставки продовольственных товаров. Требования к перевозке продовольственных товаров и полуфабрикатов.	2 2	2
	Практические занятия Подбор поставщиков продовольственных товаров для предприятия общественного питания. Выбор форм организации снабжения, способов и маршрутов завоза товаров и полуфабрикатов. Изучение документации по поставкам товаров.	4	
Тема 2.	Содержание учебного материала		

Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.	1.Организация приемки продовольственных товаров. Значение и функции складского хозяйства. Требования к размещению и внутренней планировке складских помещений.	2	2
	2. Условия и режим хранения групп продовольственных товаров. Способы хранения и укладки продовольственных товаров. Товарные запасы. Товарные потери.	2	
	3.Современные методы сохранности продовольственных товаров. Организация отпуска продовольственных товаров со склада. Организация тарного хозяйства в предприятиях общественного питания.	2	
	Практическое занятие Подбор складских помещений, набора запасов сырья и продуктов, режима хранения. Выбор способов хранения и укладки товаров. Изучение документов, оформляемых при доставке товаров.	4	
	Практическое занятие Разработка мероприятий по ускорению товародвижения, складских операций и оптимизации организации снабжения и хранения продовольственных товаров. Оформление первичных документов по складским операциям.	2	
	Раздел 3. Специализированное программное обеспечение по предприятию общественного питания		
Тема 1. Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	Содержание учебного материала		2
	Автоматизация управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	
	Практические занятия Оформление документов первичной бухгалтерской отчетности по операциям расхода и хранения продуктов	2	
Тема 2. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов	Содержание учебного материала		2 3
	Автоматизированное рабочее место (АРМ) кладовщика в предприятии общественного питания.	2	
	Практическое занятие Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов.	2	
	Практическое занятие Система управления журналами по операциям. Виды отчётных форм по операциям расхода и хранения продуктов.	2	

	Раздел 4.		
	Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания		
Тема 1. Организация бухгалтерского учёта сырья, продуктов и тары на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		
	1. Учёт поступления продуктов, товаров, тары. Документальное оформление движения продуктов и тары.	2	2
	2. Учёт продуктов и тары в местах хранения и в бухгалтерии. Учёт товарных потерь.	2	
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной бухгалтерской отчетности.	2	3
Тема 2. Организация контроля запасов.	Содержание учебного материала		
	1. Приемы и способы контроля запасов продовольственных товаров.	2	2
	2. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	
	3. Виды и характеристика материальной ответственности.	2	
	Практические занятия Выявление и оформление результатов инвентаризации.	2	3
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов, презентаций.	4	
	Итоговое занятие	1	
	Всего:	55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением

В кабинетах находятся:

- паспорт кабинета;
- учебно-методический комплекс дисциплины «Организация обслуживания», включающий рабочую программу дисциплины, КИМ, технологические карты уроков, учебные пособия и учебно-методические разработки,
- комплект методической литературы для преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основная литература:

1. Володина, Марина Владимировна. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2023. — 190, [1] с.: ил., табл. ; 22 см. — (Профессиональное образование, Пищевое производство). — Библиогр.: с.188-189.
2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
3. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. часть 1., Учебник для СПО / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина/- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
4. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров: Учебное пособие
Авторы: Долганова Н.В., Газиева С.О. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022 г., 200 с.

Дополнительная литература:

1. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства на предприятиях общественного питания : / Л. А. Радченко. — Изд. 12-е, испр. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 371, [1] с. : ил., табл. ; 21 см. — (Среднее профессиональное образование). — Библиогр.: с. 366-367.- 30
2. Тимофеева, Валентина Афанасьева. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Тимофеева.— Изд. 12-е, доп. и перераб. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2013.— 494, [1] с.: ил. ; 21 см. — (Среднее профессиональное образование). — Библиогр.: с.469-470.- 1
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями

4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)», ФЗ-134 от 08.08.2001.
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расхода 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><i>В результате освоения обучающийся должен знать:</i></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 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. 	<p><i>Текущий контроль:</i> Самостоятельная работа (аудиторная):</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка практических занятий - Самостоятельная работа (внеаудиторная): <p>подготовка рефератов, сообщений, презентаций;</p> <p><i>Рубежный контроль:</i> дифференцированный зачет.</p>

Формы оценки результативности обучения:

пятибалльная, на основе, которой выставляется итоговая оценка.

Методы оценки результатов обучения по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»:

итоговая оценка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании зачетной с учетом текущей успеваемости.