

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины *ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной программы учебной дисциплины из примерной образовательной программы СПО «профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Соленкова Эльвира Габделахатовна преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Гафур И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 09
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, элементы общих и профессиональных компетенций, личностных результатов воспитания

1.2.1 Перечень общих компетенций (ОК.) и личностных результатов (ЛР)

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК)
ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР.7 ЛР.10 ЛР.15	У1-определять наличие запасов и расход продуктов; У2-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У3-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; У4-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У5-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	31-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32-общие требования к качеству сырья и продуктов; 33-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 34-методы контроля качества продуктов при хранении; 35-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 36-виды снабжения; 37-виды складских помещений и требования к ним; 38-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 39-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; 310-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 311-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 312-методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 313-правила оценки состояния запасов на производстве;
		314-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; 315-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 316-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	28
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	18
Промежуточная аттестация - контрольная работа	2

2.2. Тематический план

Наименование	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем			
	всего	теория	п/р	консультаций
Курс обучения 2	28	8	20	
Семестр 2				
Раздел 1 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	19	4	15	
Тема 1.1 Виды продовольственного снабжения		2	4	
Тема 1.2 Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания		2	11	
Раздел 2. Организация учета запасов продуктов в кладовой предприятия общественного питания	7	4	3	
Тема 2.1. Учет движения сырья и товаров в кладовой		1	3	
Тема 2.2. Учет товарных запасов и потерь в кладовой		3		
Контрольная работа	2		2	

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды осваиваемых У.З элементов ПК. ОК. ЛР,	Урове нь освоен ия
1	2		3	4	5
Раздел 1	Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания		19 / 15		
Тема 1.1 Виды продовольствен ного снабжения	Содержание		6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ЛР 7,10,15 36 У1	1
	1	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Формы и способы доставки продуктов. Основы организации деятельности предприятий питания	1		
	2	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Практическое занятие №1 Планирование основных показателей производства. Расчет количества потребляемых блюд потребителями Определение расхода продуктов и количество товарных запасов ПОП	2		2
	2	Практическое занятие №2 Планирование выполнения работ исполнителями: определение перечня поставщиков продовольственных товаров, форм поставок, способов доставки для предприятия	2		
Тема 1.2 Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного	Содержание		13	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ЛР 7,10,15	2
	1	Виды складских помещений и требования к ним Приемка продовольственных товаров	1		
	2	Требования охраны труда на рабочем месте. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1		

питания	В том числе практических занятий и лабораторных работ		11	31, 32, 33, 34, 35; 37, 38, 39; 311 У2, У3, У4	2
	1.	Практическое занятие №3 На основе НТД составление требования к оснащению складских помещений и размещению оборудования	1		
	2.	Практическое занятие №4 Инструктирование персонала по безопасности приемки, хранения, отпуска пищевых продуктов. Проведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы Контроль соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте	1		
	3.	Практическое занятие №5 Условия хранения продовольственных товаров растительного происхождения. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров Возможные риски при хранении;	1		
	4.	Практическое занятие №6 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	1		
	5.	Практическое занятие №7 Оснащение складских помещений холодильным оборудованием. Периодичность технического обслуживания холодильного оборудования	1		
	6.	Практическое занятие №8 Оснащение складских помещений весовым оборудованием. Периодичность технического обслуживания весового оборудования	1		
	7.	Практическое занятие №9 Оснащение складских помещений механическим и не механическим оборудованием. Подбор оборудования и инвентаря для хранения товарных запасов и расчет площади складских помещений предприятия	1		
	8.	Практическое занятие №10 Организация тарного хозяйства. Определение условий хранения и состояние продуктов и запасов предприятия (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	1		
	9.	Практическое занятие №11 Разработка пооперационной схемы принятия решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	1		

					3
	10.	Практическое занятие №12 Подбор оборудования и инвентаря складских помещений для хранения товарных запасов предприятия (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	1		
	11.	Практическое занятие №13 Расчет площади складских помещений (выполнение сквозной задачи раздела по заданию преподавателя)	1		
Раздел 2	Организация учета запасов продуктов в кладовой предприятия общественного питания		7 / 3		
Тема 2.1. Учет движения сырья и товаров в кладовой	Содержание		4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ЛР 7,10,15 У5, 315, 316	1
	1	Задачи и принципы организации учета и контроля запасов сырья, продуктов и тары в кладовой предприятия общественного питания. Договорные отношения с поставщиками. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		3		
	1	Практическое занятие №14 Составление договоров на поставку товаров. Документальное оформление заказа поставщику. Закупочный акт	1		2
	2	Практическое занятие №15 Оформление сопроводительных документов: счет, счет-фактура, товарная –накладная, товарно- транспортная накладная, закупочный акт.	1		
	3	Практическое занятие №16 Документальное оформление оприходования товаров и тары. Документальное оформление расхождений при приемке товаров и тары.	1		
	Содержание		3		
Тема 2.2. Учет товарных запасов и потерь в кладовой	1	Организация количественного учета продуктов в кладовой Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Расчет естественной убыли Товарные потери и порядок их списания	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ЛР 7,10,15 У1,У2,У4,У5, 310, 311, 312, 313, 314	2
	2	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1		
	3	Отчетность материально – ответственных лиц Инвентаризация продуктов и тары в кладовой ее цели и задачи. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Принятие решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	1		

Контрольная работа	2		3
Итого	28		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Организации хранения и контроля запасов сырья»»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- классная доска;
- стенды – 3 шт.;
- книжный шкаф – 3 шт.

электронные образовательные ресурсы;

комплект учебно-методической документации;

комплект образцов, наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- моноблок – 1,
- доска интерактивная – 1,
- проектор - 1.

3.2. Информационно-методическое обеспечение для реализации программы

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

1. Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. — 278с.
2. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие. - Москва: ФОРУМ, 2023. - 303 с

Дополнительные печатные издания

1. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие. — Москва: РИОР, 2021. — 156 с.

3.3. Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия: раздаточный материал схемы, таблицы по изучаемым темам

Аудиовизуальные пособия: презентации по темам дисциплины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные показатели(критерии) результата обучения и воспитания	Формы и методы контроля результатов обучения и воспитания
Знание: 31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32 общие требования к качеству сырья и продуктов; 33 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 34 методы контроля качества продуктов при хранении; 35 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 36 виды снабжения; 37 виды складских помещений и требования к ним; 38 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 39 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; 310 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 311 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 312 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 313 правила оценки состояния запасов на производстве; 314 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; 315 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 316 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	-знает классификационные признаки, дает точные формулировки по товароведной классификации пищевых продуктов. -лаконично излагает товароведную характеристику пищевых продуктов. -правильно определяет причину возникновения дефектов. -точно и полно формулирует правила товарного соседства и хранения пищевых продуктов и запасов на складах. знает общие основания и условия материальной ответственности работников -точно и полно формулирует виды, цели инвентаризации и характеризует этапы её проведения. -знает порядок оформления документации для отпуска продукции со склада	Устный опрос, тестирование, Оценка результатов выполнения практических работ №1 - №16 контрольная работа
Умения: У1 определять наличие запасов и расход продуктов; У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У3 проводить инструктажи по безопасности	-Оценка результатов в ходе выполнения практических работ -четко проводит органолептическую оценку качества пищевых	– Оценка результатов выполнения практических работ №1 - №16 – контрольная работа

хранения пищевых продуктов; У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	продуктов; -четко определяет вид инструктажа на складах по хранению пищевых продуктов; -правильно подбирает вид документа для оформления какой-либо деятельности; - безошибочно оформляет документацию	
---	---	--

Контроль и оценка общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

Результаты обучения по дисциплине (умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия; -понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время; -отслеживать свои ошибки по ходу работы; осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; -выделять наиболее значимое в перечне информации; - структурировать получаемую информацию; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	выполнение и оценивание практических работ выполнение и оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос контрольная работа, экзамен.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами -излагать свои мысли на государственном языке -оформлять документы	выполнение и оценивание практических работ выполнение и оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос контрольная работа,
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение при подготовке к занятиям	выполнение и оценивание практических работ выполнение и оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос контрольная работа, Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовки к занятиям.