

Программа учебного модуля дополнительных профессиональных программ для целей обеспечения потребностей в дополнительном профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО, потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и служащих на основе технологии проектного обучения

1. Название модуля: Организация хранения и контроль запасов сырья.

2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:
К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

3. Цель освоения модуля: совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере шоколадного искусства.

4. Форма обучения: очная/очная с применением дистанционных образовательных технологий.

5. Планируемые результаты обучения

Планируемыми результатами обучения определённые с учетом требований конкретного заказчика являются знания, умения и навыки, которые составляют основу для достаточного и продвинутого уровня компетенций для осуществления деятельности в сфере шоколадного искусства.

Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1.1. Определять виды и качество основного и дополнительного сырья для приготовления шоколадной продукции.

ПК 1.2. Организовывать хранение и контроль сырья для приготовления шоколадной продукции.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен:

уметь:

определять виды сырья;

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решение 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;

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 и 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 производстве;

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 приёма продуктов,
 поступающих со склада от поставщиков;
 виды сопроводительной документации на различные группы
 продуктов;

6. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Занятия с использова нием ДОТ и ЭО, час.		СРС/проектная работа, час.	Форма аттестации по модулю
			из них		из них			
			теоретические занятия	лабораторно- практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	10	4	2			4	
2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	9	3	2			4	
3	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	10	4	2			4	

4	Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля	9	7	-			2	Текущий контроль (тестирование)
Аттестация по модулю		2	2					Зачет
Всего:		40	20	6			14	

7. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)									
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя		
Раздел 1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	10	4	4	2							
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	9			2	4	2	1				
Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	10					4	4	2			
Раздел 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля	9					2	2	4	1		
Аттестация по модулю	2										

8. Оценка качества освоения модуля

8.1 *Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:*

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и	Шкала оценки (баллы,	Критерии оценивания
----------------------	--	----------------------	---------------------

	аттестации по модулю	«зачтено» / «не зачтено»	
Раздел 1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Тестирование	зачтено	Зачтено- 55 баллов и более; не зачтено- менее 55 баллов
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Тестирование	зачтено	Зачтено- 55 баллов и более; не зачтено- менее 55 баллов
Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Тестирование	зачтено	Зачтено- 55 баллов и более; не зачтено- менее 55 баллов
Раздел 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля	Тестирование	зачтено	Зачтено- 55 баллов и более; не зачтено- менее 55 баллов
Аттестация по модулю	Зачет в форме теста	зачтено	Зачтено- 55 баллов и более; не зачтено- менее 55 баллов

Тест к разделу № 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
 - а) в три этапа;
 - б) в два этапа;
 - в) в четыре этапа;

- г) все ответы верны.
2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
- а) по товарно-транспортным накладным;
 - б) по требованиям-накладным;
 - в) по счетам-фактурам;
 - г) по сертификатам качества.
3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
- а) 48 часов;
 - б) 72 часа;
 - в) 24 часа;
 - г) все ответы верны.
4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
- а) до 15 дней;
 - б) до 10 дней;
 - в) до 5 дней;
 - г) все ответы верны.
5. При обнаружении недостатчи или брака в товаре составляется односторонний акт:
- а) в трёх экземплярах;
 - б) в пяти экземплярах;
 - в) в четырёх экземплярах;
 - г) все ответы верны.
6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
- а) по химическим показателям;
 - б) по органолептическим показателям;
 - в) по физическим показателям;
 - г) все ответы верны.
7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
- а) «Об обеспечении единства измерений»;
 - б) «О защите прав потребителей»;
 - в) «О конкуренции»;
 - г) «О техническом регулировании».
8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- а) сверхнормативными;
 - б) минимальными;
 - в) нормированными;
 - г) все ответы верны.
9. Складские помещения в ПОП служат:
- а) для обработки сырья и продуктов;
 - б) для приёмки и кратковременного хранения;
 - в) для приготовления полуфабрикатов;
 - г) все ответы верны.
10. Определите последовательность складских операций:
- а) размещение на хранение;
 - б) приёмка товаров;

- в) разгрузка транспорта;
 - г) отпуск товаров из мест хранения.
11. Организация снабжения ПОП предполагает:
- а) поставку строительных материалов;
 - б) поставку сырья и продуктов;
 - в) поставку оборудования;
 - г) все ответы верны.
12. Режим хранения сырья и продуктов – это:
- а) определённая температура и относительная влажность;
 - б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
 - в) искусственное освещение и влажная уборка;
 - г) все ответы верны.
13. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
14. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.

Критерии оценивания:

1 верный ответ- 5 баллов; 15 верных ответов – 75баллов.
Зачтено- 55 баллов и более; не зачтено- менее 55 баллов

9. Учебно-методическое обеспечение модуля

Основная литература:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Закон Красноярского края от 26.06.2014 № 6-2519 «Об образовании в Красноярском крае».
3. Постановление Правительства РФ от 30.03.2018 № 352 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы».
4. Володина М.В. «Организация хранения и контроль запасов сырья». Учебник для СПО:..М Издательский центр «Академия», 2013 г

5. Калинина М.В «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности» (2-е изд., стер.) Учебник для проф. Образования:М Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительная литература:

- 1.ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;
- 2.ГОСТ Р 50762-95"Общественное питание. Классификация предприятий"
- 3.ГОСТ Р 50763-95"Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- 4.ГОСТ Р 50764-95 Государственный стандарт Российской Федерации Услуги общественного питания.
- 5.Сдобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Киев, 2001г.

Сайты:

1. Министерство образования и науки РФ ФГАУ «ФИРО» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.firo.ru/>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.rsl.ru>
4. Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://nlr.ru/lawcenter>

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Каталог электронных библиотек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aonb.ru /iatp/guide/library.html>
2. Электронная библиотека Ихтика [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ihtika.net/>
3. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки РГБ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.rsl.ru/>
4. Электронная библиотека учебников[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://studentam.net/>
5. Европейская электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.europeana.eu/portal/>
6. Портал «Гуманитарное образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.humanities.edu.ru/>
7. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru/>
8. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://shool-collection.edu.ru/>

**МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

Целью практических занятий является формирование профессиональных умений и навыков, самостоятельному решению практических задач, самообразованию, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда.

Целью лабораторных работ является организации хранения запасов сырья при хранении на предприятие питания. Осуществление оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов. Выполнять правильно оценки состояния запасов сырья.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний по:

- ✓ определению наличия запасов и расходов продуктов;
- ✓ оценке условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- ✓ соблюдения правил оценки состояния запасов на производстве;

Ознакомиться:

- ✓ с современными способами обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- ✓ с процедурами и правилами инвентаризации запасов продуктов;
- ✓ с периодичностью технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

При выполнении лабораторной работы формируются навыки:

- ✓ условиям хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- ✓ правилами оценки состояния запасов на производстве питания;
- ✓ правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада от поставщиков;
- ✓ решением задач разного рода;
- ✓ видам сопроводительной документации на различные группы продуктов

Работа обучающегося по теме занятия делится на три этапа:

- самостоятельная подготовка к занятию;
- практическое выполнение задания (по заданию);
- оформление результатов работы и защита.

Согласно учебному плану по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и дисциплины **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья** на самостоятельную работу обучающихся выделено 40 академических часов, из них:

№ и наименование Темы	Количество часов
Тема №1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с заключением договоров, согласованием и контролем за исполнением	5
Тема № 2. Составление схемы товародвижения	5
Тема №3. Изучение ассортимента, составление схем основных групп продовольственных товаров	5
Тема № 4. Расчёт потребности в сырье	5
Тема №5. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с планированием материально-технического оснащения	5
Тема № 6. Составление заявки на сырьё	5
Тема №7. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	5
Тема № 8. Весоизмерительное оборудование	5

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа 1

Тема: Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с заключением договоров, согласованием и контролем за исполнением

Цель: Дать рекомендации по составлению и заключению договоров, обсудить проблемные ситуации, возникающие при работе с договорами.

Задачи: Анализ решений предприятий по применению действующего законодательства

Обеспечение урока: Карточки – задания, образцы договоров на поставку продукции, М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья», гражданский и налоговый кодекс

Ход урока:

1. Самостоятельно изучить материал, и ответить на следующие вопросы:

1.1 Виды хозяйственных договоров. Обязательные требования к содержанию и оформлению договоров.

1.2 Последовательность разработки условий договора. Определение круга существенных условий договора. Трактовка предмета договора с позиций гражданского и налогового законодательства.

1.3 Порядок и способы заключения договора

1.4 Порядок и способы изменения и расторжения договора

1.5 Понятие ничтожной сделки и ее правовые последствия.

1.6 Способы обеспечения исполнения обязательств

1.7 Проверка стороны по договору

2. Решение производственной ситуации

3. Сделать выводы

Лабораторная работа 2

Тема: Составление схемы товародвижения

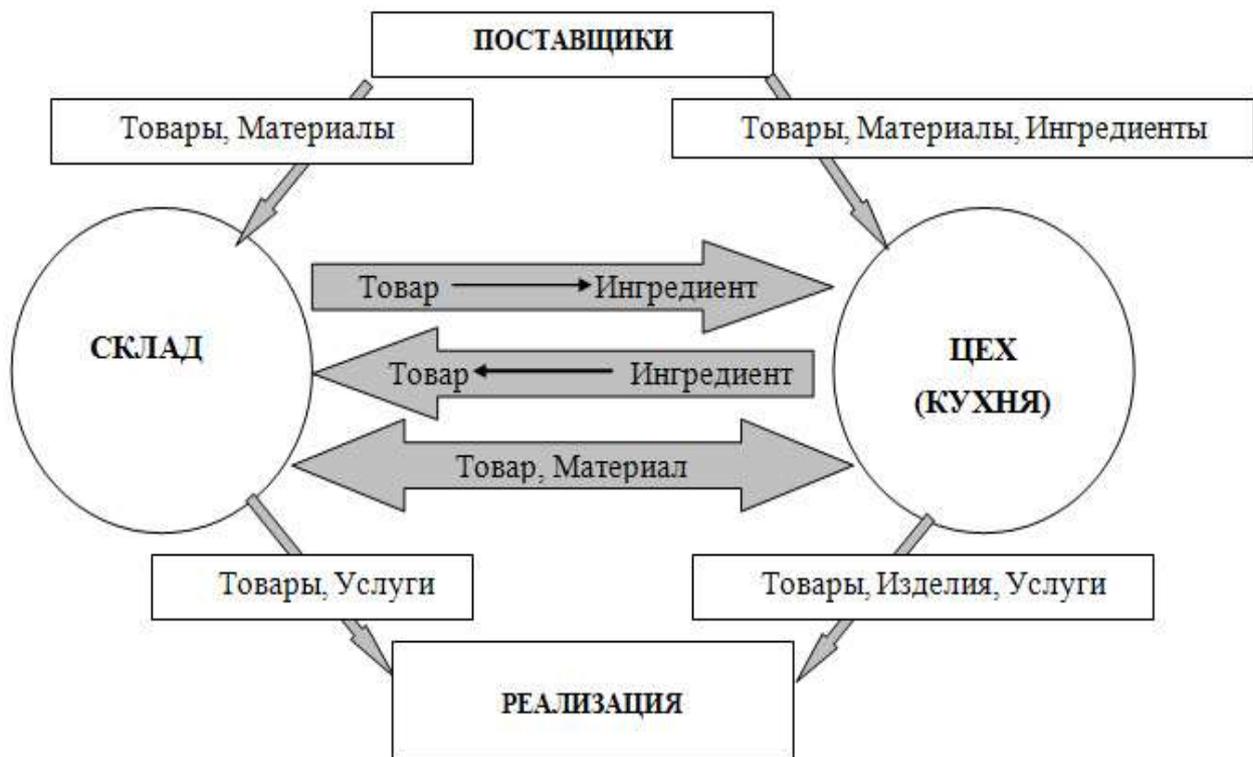
Цель: закрепить изученный материал

Задачи: составить схему товародвижения

Обеспечение урока: Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Ход урока:

1. Самостоятельно изучить материал, сделать краткий конспект, ответив на следующие вопросы:
 - 1.1. Допустимые операции
 - 1.2. Особенности товародвижения
 - 1.3. Структура подразделений
 - 1.4. Склад
 - 1.5. Цех
2. Составить схему товародвижения
3. Сделать выводы



Лабораторная работа 3

Тема: Изучение ассортимента, составление схемы основных групп продовольственных товаров

Цель: Систематизировать и обобщить материал

Задачи: изучить основные продовольственные группы товаров, составить схему ассортимента

Обеспечение урока: М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Ход урока:

1. Самостоятельно изучить основные группы продовольственных товаров
2. Составить схему ассортимента
3. Сделать выводы об особенностях хранения отдельных групп товаров

Лабораторная работа 4

Тема: Расчёт потребности в сырье

Цель: Закрепить изученный материал с целью его практического применения

Задачи: Научиться производить расчёт потребности в сырье

Обеспечение урока: карточки-задания, М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Ход урока:

1. Составить краткий конспект. Ответив на вопросы:
 - 1.1. Что влияет на размер товарных запасов?
 - 1.2. Как производится расчёт потребности в сырье? (схема расчёта)
2. Произвести расчёт потребности в сырье по заданным условиям
3. Сделать выводы о проделанной работе

Лабораторная работа 5

Тема: Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с планированием материально-технического оснащения

Цель: Дать рекомендации по планированию материально-технического оснащения, обсудить проблемные ситуации, связанные с планированием материально-технического оснащения

Задачи: Анализ решений предприятий, связанных с планированием материально-технического оснащения

Обеспечение урока: Карточки – задания, М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья», нормативные документы по оснащению предприятий ОП

Ход урока:

1. Самостоятельно изучить материал и ответить на следующие вопросы:
 - 1.1. Роль материально-технической базы в развитии предприятий ОП
 - 1.2. Формирование финансовых ресурсов для развития и обновления материально-технической базы
2. Решение производственных ситуаций по заданным условиям
3. Выводы о проделанной работе

Лабораторная работа 6

Тема: Составление заявки на сырьё

Цель: Закрепить изученный материал с целью его практического применения

Задачи: Научиться составлять заявки на сырьё

Обеспечение урока: Карточки-задания, М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Ход урока:

1. Составить краткий конспект. Ответив на вопросы:
 - 1.1. Что влияет на объём заказанного сырья?
 - 1.2. Составить схему составления заявки на сырьё
 2. Произвести расчёт
 3. Сделать выводы о проделанной работе

Лабораторная работа 7

Тема: Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов

Цель: Закрепить изученный материал с целью его практического применения

Задачи: Научиться проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов

Обеспечение урока: М.В. Володина, Т.А. Сопачёва «Организация хранения и контроль запасов и сырья», конспекты

Ход урока:

1. Составить инструктаж о безопасном хранении пищевых продуктов
2. Защита работы у учителя (обосновать и связать с нормативными документами каждый пункт инструктажа)

Лабораторная работа 8

Тема: Весоизмерительное оборудование

Цель: Изучить виды весоизмерительного оборудования, метрологические требования к весам различных видов, техническую документацию

Задачи: составить схему классификации, карту поверки весоизмерительного оборудования

Обеспечение урока: видеофильмы, электронные плакаты, техническая документация на весоизмерительное оборудование

Ход урока:

1. Составить конспект, ответив на вопросы:
 - 1.1. Виды весоизмерительного оборудования
 - 1.2. Метрологические требования к весам различных видов
 - 1.3. Виды технической документации, их краткая характеристика
2. Составление схемы классификации
3. Составление карты поверки весоизмерительного оборудования
4. Защита выполненной работы у преподавателя