\_\_\_\_\_Министерство образования Московской области\_\_\_\_\_\_\_

**ГБОУ СПО МО «Московский областной государственный колледж**

**технологий, экономики и предпринимательства»**

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Преподаватель:Костикова Ирина Михайловна

Дисциплина:ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания

Министерство образования Московской области

ГБОУ СПО МО «Московский областной государственный колледж

технологий, экономики и предпринимательства»

УТВЕРЖДАЮ УТВЕРЖДАЮ УТВЕРЖДАЮ УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора Заместитель директора Заместитель директора Заместитель директора

по учебно – методической по учебно - методической по учебно – методической по учебно - методической

работе работе работе работе

\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**Преподаватель:Костикова Ирина Михайловна**

**Дисциплина:ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания**

**Составленв соответствии с рабочей программой дисциплины, утвержденной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа № 19**

**Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии специальных дисциплин**

Протокол №\_\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Курс,****семестр** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** |
| **Максимальная нагрузка** | **Самостоятельная учебная нагрузка** | **Обязательная аудиторная нагрузка** |
| **Всего часов** | **в т.ч.** |
| Теоретические занятия | Лабораторные работы | Практические занятия | Курсовая работа (проект) (для СПО) | Итоговая аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **Всего** | **60** | **20** | **40** | **22** | **-** | **18** | **-** | **ДЗ** |
| 2 курс, 1 семестр | 60 | 20 | 40 | 22 | - | 18 | - | ДЗ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Содержание обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № заня-тия | Наименование разделов, тем | Обязательная учебная нагрузка |
| Кол-во часов | Вид занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | **Раздел 1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения на ПОП.** | **20** |  |
|  | ***Тема 1.1. Организация продовольственного снабжения.*** | ***10*** |  |
| 1/1 | Современные требования к организации снабжения. | 1 | Лекция |
| 1/2 | Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. | 1 | Лекция |
| 1/3 | Эффективность использования различных источников снабжения.  | 1 | Лекция |
| 1/4 | Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношения сторон. | 1 | Лекция |
| 1/5 | Виды договоров, заключаемые в ОП на поставку сырья и продуктов.  | 1 | Лекция |
| 1/6 | Организационные формы и способы поставок. | 1 | Лекция |
| 1/7 | Практическое занятие №1 Договор поставки. Порядок заполнения и  | 1 | Практическое занятие |
| 1/8 | подписания». | 1 |
| 1/9 | Практическое занятие №2 «Документальное оформление поступления | 1 | Практическое занятие |
| 1/10 |  продуктов от поставщиков и отпуск их на производство».  | 1 |
|  | ***Тема 1.2. Организация материально-технического обеспечения*** | ***10*** |  |
| 1/11 | Порядок материально-технического обеспечения ПОП.  | 1 | Лекция |
| 1/12 | Договорные отношения с изготовителями. | 1 | Лекция |
| 1/13 | Действующие нормы оснащения ПОП  | 1 | Лекция |
| 1/14 | Требования к материально - техническому снабжению | 1 | Лекция |
| 1/15 | Использование услуг ярморочных комплексов и оптовых магазинов. | 1 | Лекция |
| 1/16 | Периодичность технического обслуживания ПОП. | 1 | Лекция |
| 1/17 | Практическое занятие №3 «Составление списка потенциальных поставщиков | 1 | Практическое занятие |
| 1/18 |  и графика завоза сырья и продуктов на ПОП.». | 1 |
| 1/19 | Практическое занятие №4 «Подбор и расчёт необходимого технологического | 1 | Практическое занятие |
| 1/20 |  оборудований для ПОП с учётом его тип». | 1 |
|  | **Раздел 2. Организация работы складских помещений на ПОП.** | **20** |  |
|  | ***Тема 2.1. Организация складского хозяйства.*** | ***9*** |  |
| 1/21 | Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений, требования к ним. | 1 | Лекция  |
| 1/22 | Порядок приёмки сырья и продуктов на склад. Организация хранения, режимы и способы хранения. | 1 | Лекция |
| 1/23 | Порядок отпуска и документальное оформление сырья и продуктов на производство. Инвентаризация хранящегося сырья и продуктов. | 1 | Лекция |
| 1/24 | Практическое занятие №5 «Расчёт площади специализированных и | 1 | Практическое занятие |
| 1/25 |  универсальных кладовых». | 1 |
| 1/26 | Практическое занятие №6 «Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер | 1 | Практическое занятие |
| 1/27 |  на предприятиях общественного питания». | 1 |
| 1/28 | Практическое занятие№7 «Оформление результатов инвентаризации, | 1 | Практическое занятие |
| 1/29 |  проведённой в складских помещениях». | 1 |
|  | ***Тема 2.2. Организация тарного хозяйства.*** | ***5*** |  |
| 1/30 | Назначение и классификация тары. | 1 | Лекция  |
| 1/31 | Организация тарооборота на ПОП. | 1 | Лекция |
| 1/32 | Использование функциональных ёмкостей и контейнеров. | 1 | Лекция |
| 1/33 | Практическое занятие№8 « Размещения сырья и продовольственных товаров | 1 | Практическое занятие |
| 1/34 | на хранение в складских помещениях». | 1 |
|  | ***Тема 2.3. Весоизмерительное оборудование.*** | ***4*** |  |
| 1/35 | Классификация весов по измеряемым величинам и устройству.  | 1 | Лекция |
| 1/36 | Метрологические и эксплуатационные требования к весам. | 1 | Лекция |
| 1/37 | Практическое занятие№9 «Изучение устройства весоизмерительного  | 1 | Практическое занятие |
| 1/38 | оборудования, используемого на ПОП». | 1 |
| 1/39 | **Контрольная работа** | **1** |  |
| 1/40 | **Дифференцированный зачёт** | **1** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**по дисциплине**

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиций из таблицы 2а) | Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся | Формы и методы контроля | Примечание |
| Вид задания | Информационноеобеспечение | Количество(час.) |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1,16,26,27,28, 29,30. | Проработка конспекта | 1,2,5,9. | 0,5 | Фронтальный опрос | Стр. 48-54 |
| 11,15,19, 29,30. | Ответы на вопросы | 1,2,13. | 0,5 | Фронтальный опрос | САН и П |
| 1,2,23, 29,30. | Ответы на вопросы | 1,2,3,14,16. | 0,5 | Фронтальный опрос | Стр.54-58 |
| 1,2,24. | Оформление отчёта | Конспекты лекций5,19. | 0,5 | Защита отчёта |  |
| 1,2,24. | Оформление отчёта | Конспекты лекций5,19. | 0,5 | Защита отчёта |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1,2,6,9,29,30 | Проработка конспекта | 1,2,19,21. | 0,5 | Фронтальный опрос | Стр.62-67 |
| 1,2,6,7,29,30. | Ответы на вопросы | 1,2,19,21. | 0,5 | Фронтальный опрос | Стр.67-75 |
| 9,29,30. | Ответы на вопросы | 1,2,22. | 0,5 | Фронтальный опрос | Стр.80-83 |
| 1,2,29,30. | Подготовка сообщения | Конспекты лекций1,2. | 2 | Представление сообщения |  |
| 1,2,29,30. | Подготовка презентации | Конспекты лекций21,22. | 2 | Защита презентации  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 6,7,15,16,19. | Проработка конспекта | 1,2.,13,6,7,5. | 0,5 | Фронтальный опрос | Стр.67-75 |
| 6,7,15,16,21. | Ответы на вопросы | 1,2,3, 12,13,15. | 0,5 | Фронтальный опрос | Стр.75-77 |
| 6,7,15,16,25. | Ответы на вопросы | 1,2,3, 12,13,15. | 0,5 | Фронтальный опрос | Сборник документов |
| 1,2,24. | Оформление отчёта | Конспекты лекций | 0,5 | Защита отчёта |  |
| 1,2,24. | Оформление отчёта | Конспекты лекций | 0,5 | Защита отчёта |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2,22,12,13,14. | Решение задач | 1,2.,13. | 0,5 | Решение задач |  |
| 2,22,12,13,14. | 1,2.,13. | 0,5 | Решение задач | Стр.77-79 |
| 2,22,12,13,14. | Решение задач | 1,2,13. | 0,5 | Тестирование |  |
| 1,2,24,29,30. | Подготовка сообщения | Конспекты лекций1,2. | 2 | Представление сообщения |  |
| 1,2,24,29,30. | Подготовка презентации | Конспекты лекций | 3 | Защита презентации  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1,29,30. | Проработка конспекта |  3,22. |  | Фронтальный опрос | Стр.45-55 |
| 1,2,24. | Подготовка презентации | Конспекты лекций | 3 | Защита презентации |  |
| 25,26,27. |  |  |  | Оценка результатов  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Материальное и информационное обеспечение занятий**

Таблица 2а

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Материальное и информационное обеспечение занятий  |
| 1 | 2 |
| 1. | Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2010г. |
| 2. | Бутейкис Н.Г.. «Организация производства предприятий общественного питания» – М. «Высшая школа» - 2009г. |
| 3. | Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. «Обслуживание на предприятиях общественного питания» – М. «Экономика» - 2010г. |
| 4. | ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000г. ФЗ-29 |
| 5. | Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389) |
| 6. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М. Хлебпродинформ, 2009г. Сборник технологических нормативов. |
| 7. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2008г. |
| 8. | Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2010г. |
| 9. | ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». |
| 10. | ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». |
| 11. | ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». |
| 12. | ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» |
| 13. | СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| 14. | СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. |
| 15. | СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов. |
| 16. | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.  |
| 17. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2009г. |
| 18. | Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2008г. |
| 19. | Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009г. |
| 20. | Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 2007г.  |
| 21. | Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 2008г. |
| 22. | Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество». |
| 23. | Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта. |
| 24. | Методические указания для выполнения практических занятий. |
| 25. | Образцы текущей технологической документации. |
| 26. | Муляжи овощей, плодов, ягод, грибов. |
| 27. | Иллюстрированный материал по темам «Мясо», «Рыба», «Птица». |
| 28. | Образцы крупы, бобовых и макаронных изделий. |
| 29. | Компьютер с лицензионным программным обеспечением. |
| 30. | Мультимедиа проектор. |
| 31. | Теле и видео аппаратура. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Автор | Издательство, год издания |
| 1. | "Организация производства на предприятиях общественного питания".  | Радченко Л.А.  | - Р.: Феникс, 2009г. |
| 2. | ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» |  | Утв. 02.01.2000г. ФЗ-29 |
| 3. | Правила оказания услуг общественного питания  |  | (Постановление Правительства РФ от 15.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389) |
| 4. | Сборник технологических нормативов. |  | М.:Хлебпродинформ, 2009г. |
| 5. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. |  | М., Экономика, 2008г. |
| 6. | Сборник рецептур блюд диетического питания |  |  Киев, Техника, 2010г. |
| 7. | ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». |  |  |
| 8. | ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». |  |  |
| 9. | ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». |  |  |
| 10. | ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» |  |  |
| 11. | СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |  |  |
| 12. | СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. |  |  |
| 13. | СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов. |  |  |
| 14. |  Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.  |  |  |

**Дополнительные источники:**

Таблица 4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  | Автор  | Издательство, год издания |
| 1. | Справочник руководителя предприятий общественного питания.  |  | М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009г. |
| 2. | Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе.  |  | - М.:КВЦ "Прогресс", 2007г. |
| 3. | Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания.  |  | М., 2008г. |
| 4. | Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество». |  |  |