

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 20.12.2016 г. № 4828.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» (место работы) преподаватель (занимаемая должность) Д.Х Суханбердина (инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» (место работы) председатель ПЦК (занимаемая должность) Н.В. Москаева (инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ» (место работы) Зам.директора по НМР (занимаемая должность) О.Д. Щелкова (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью рабочей образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к отраслевым общепрофессиональным дисциплинам.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– 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	<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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объём образовательной программы **96** часов, в том числе:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **96** часов;
- объём самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	96
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные работы	-
практические занятия	34
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Организация хранения и контроль запасов и сырья		96	
Введение.	Содержание учебного материала	2	1-2
	1 Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений		
	Самостоятельная работа	0	
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		48	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2-3
	1 Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента		
	2 Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа	0	
Тема 1.2.Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6	2-3
	1 Ассортимент свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Товароведная характеристика, общие требования к качеству		
	2 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение		
	Практическое занятие 1	2	
	1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки		
	Самостоятельная работа	0	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	6	2-3
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Практическое занятие 2	2	

	1	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 1.4.Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика, общие требования к качеству		2-3
	2	Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов Кулинарное назначение		
	Практическое занятие 3		2	
	1	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика, общие требования к качеству		2-3
	2	Условия и сроки хранения рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы,		2-3
	Практическое занятие 4		2	
	1	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент мяса, мясных продуктов. Товароведная характеристика, общие требования к качеству		
	2	Условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов. Кулинарное назначение		
	Практическое занятие 5		2	
	1	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 1.7.Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент яичных продуктов, пищевых жиров. Товароведная характеристика, общие требования к качеству		
	2	Условия и сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. Кулинарное назначение		
	Практическое занятие 6		2	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров			

	Самостоятельная работа		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6	
	1 Ассортимент кондитерских и вкусовых товаров. Товароведная характеристика, общие требования к качеству		2-3
	2 Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение		2-3
	Практическое занятие 7	2	
	1 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		
	Самостоятельная работа	0	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10	
	1 Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации		2-3
	2 Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		2-3
	3 Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практическое занятие 8,9	4	
	1 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		
	2 Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа».		
	Самостоятельная работа	0	

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала		4	
	1	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		2-3
	2	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		10	
	1	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери		2-3
	2	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2-3	
	Практическое занятие 10,11,12		4	
	1	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».		
	2	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		
	3	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		8	
	1	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	2	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Практическое занятие 13,14		4	
	1	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач		
	2	Разработка пооперационной схемы документального оформления приемки товаров. Заполнение актов приемки		
	Самостоятельная работа		0	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		14	
	1	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	2	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

18. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Дополнительные источники:

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

Интернет-ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе устных и письменных опросов, проведения практических занятий, контрольных работ, тестирование, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, упражнений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обуче- ния
Умения:	
определять наличие запасов и расход про- дуктов	оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения зада- ний по внеаудиторной самостоя- тельной работе
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения зада- ний по внеаудиторной самостоя- тельной работе
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	оценка выполнения практических заданий
принимать решения по организации про- цессов контроля расхода и хранения про- дуктов	оценка выполнения практических заданий
оформлять технологическую документа- цию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с ис- пользованием специализированного про- граммного обеспечения	оценка выполнения практических заданий
Знания:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	оценка выполнения тестовых за- даний
общие требования к качеству сырья и про- дуктов	оценка выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе, оценка выполнения те- стовых заданий
условия хранения упаковки, транспортиро- вания и реализации различных видов про- довольственных товаров	оценка выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе, оценка выполнения кон- трольной работы

методы контроля качества продуктов при хранении	оценка выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе, оценка выполнения тестовых заданий
способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	оценка выполнения тестовых заданий
виды снабжения и складских помещения и требования к ним	оценка выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе, оценка выполнения тестовых заданий
периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	оценка выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе, оценка выполнения тестовых заданий
методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	оценка выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе, оценка выполнения тестовых заданий
программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	оценка выполнения тестовых заданий
современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продукта на производстве	оценка выполнения тестовых заданий
методов контроля возможных хищений запасов на производстве, правилом оценке состояния запасов на производстве	оценка выполнения тестовых заданий
правил оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	оценка выполнения тестовых заданий
процедур и правил инвентаризации запасов на производстве	оценка выполнения тестовых заданий
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	оценка выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе, оценка выполнения тестовых заданий