

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчики:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Д.Х Суханбердина</u> (инициалы, фамилия)
---------------------------------------	--	--

Рецензенты:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>председатель ПЦК</u> (занимаемая должность)	<u>Н.В Москаева</u> (инициалы, фамилия)
---------------------------------------	---	--

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>О.А. Коновалова</u> (инициалы, фамилия)
---------------------------------------	--	---

<u>ГАПОУ СО «ННХТ»</u> (место работы)	<u>зам.директора по НМР</u> (занимаемая должность)	<u>О.Д.Щелкова</u> (инициалы, фамилия)
--	---	---

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии 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 общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины учащийся должен **уметь:**

- 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.

В результате освоения дисциплины учащийся должен

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из

	рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **24** часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
поиск информации в сети Интернет	4
составление таблиц	6
подготовка презентаций	6
подготовка докладов	4
подготовка и защита рефератов	4
Итоговая аттестация в форме экзамен	

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	
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		38		
Тема 1.1 Основы товароведения	Содержание учебного материала	4	1-2	
	1. Оценка качества продовольственных товаров			
	2. Потребительские свойства продовольственных товаров			
	Самостоятельная работа	4		
	1. Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп. Заполнить таблицу			
2. Изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания. Составить таблицу				
Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	10	2-3	
	1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.			
	2. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке.			
	3. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки	4		
	Практические занятия 1,2			
	1. Изучение правил отбора средних образцов или объединенных проб			
	2. Изучить методику размещения товаров. Основополагающие принципы хранения.			
		Самостоятельная работа	6	
		1. Заполнить таблицу: Методы хранения продовольственного сырья на предприятиях общественного питания заполни		
		2. Разработать мероприятия по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания Результаты представить в виде электронной презентации		
3. Подготовка и защита реферата по теме: Условия хранения пищевых продуктов				
Тема 1.3 Методы контроля качества продуктов	Содержание учебного материала	14	2-3	
	1. Основные термины и понятия в области качества продукции . Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.			

при хранении		Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции		
	2.	Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции		
	Практические занятия 3,4,5,6,7		10	
	1.	Анализ и изучение основных факторов влияющих на качество продукции		
	2.	Изучение различных видов контроля качества продукции на предприятиях пищевой промышленности.		
	3.	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов		
	4.	Проведение органолептической оценки качества пищевых продуктов		
	5.	Проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативных документов.		
Контрольная работа по разделу 1.			2	
Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса.			20	
Тема 2.1 Источники и виды снабжения	Содержание учебного материала		2	1-2
	1.	Задачи и требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Организация снабжения, формы и способы доставки продуктов, приёма продовольственных товаров, отпуск продуктов на производство. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Виды технического обслуживания весового, механического, холодильного оборудования. Ремонтные документы и их оформление		
	Самостоятельная работа		6	
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: Современные методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве»		
	2.	Подготовка доклада на тему «Источники снабжения»		
	3.	Подготовка презентации по теме: Виды договоров, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья		
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		10	2-3
	1.	Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественного питания, их оснащение. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.		
	2.	Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Запасы продуктов, их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режимы и		

		способы хранения. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство. Документальное оформление отпуска.			
		Практические занятия 8,9,10.	6		
	1.	Документальное оформление отпуска продуктов на производство			
	2.	Изучение методики размещения товаров на складе			
	3.	Оформление и проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.			
		Самостоятельная работа	2		
	1.	Подготовка и защита реферата: Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве			
Тема 2.3. Организация учёта продуктов, сырья, тары		Содержание учебного материала	6	2-3	
	1.	Документальное оформление и учёт поступления продуктов, сырья, тары на склад предприятия. Документальное оформление и учёт отпуска продуктов на производство.			
	2.	Учёт реализации и отпуска готовой продукции. Товарные потери, порядок оформления, списание и учёта			
		Практические занятия 11	2		
	1.	Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров			
		Самостоятельная работа	6		
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Идентификация и фальсификация вкусовых товаров»			
	2.	Подготовка доклада на тему «Современные методы контроля возможных хищений запасов на производстве»			
		3.	Подготовка электронной презентации по теме: Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		
	Экзамен				
Всего			72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативно-правовых актов, учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

1. Сан Пин 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
2. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.
3. Общие требования к разработке и оформлению.
4. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые, информация для потребителей. Общие требования.

Санитарные правила. Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов Сан Пин 42-123-4117-86

Основные источники:

1. М. В. Володина, Т. А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Учеб. Для сред. проф. образования - М.: Центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Драмшева Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М. Экономика и К"2014.
2. Печникова Е.Н; Кузьмина Н.Ф; Здешнева О.Н. Основы товароведения пищевых продуктов и технология приготовления пищи. М., Экономика. 2015.
3. Михайленко В.Е, Пизик С.Е. Практические, работы по товароведению продовольственных товаров. М.: экономика, 2014.
4. Николаева М.А., Мычников Д.С; Неверов А.Н. Идентификация и фальсификации пищевых продуктов. М.: Экономика, 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также заслушивания сообщений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять наличие запасов и расход продуктов	Оценка выполнения практических занятий
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Оценка выполнения практических занятий Оценка выполнения самостоятельных работ
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Оценка выполнения практических занятий
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Оценка выполнения практических занятий
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Оценка выполнения практических занятий
Знания:	
Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров	Оценка результатов тестирования
Общих требования качеству сырья и продуктов	Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка результатов тестирования
Условий хранения упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка результатов контрольной работы
Методы контроля качества продуктов при хранение	Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка результатов тестирования
Способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Оценка результатов тестирования
Виды снабжения и складских помещения и требования к ним	Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка результатов тестирования
Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка результатов тестирования
Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Оценка выполнения самостоятельных работ

	Оценка результатов тестирования
Программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Оценка результатов тестирования
Современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продукта на производстве	Оценка результатов тестирования
Методов контроля возможных хищений запасов на производстве, правилом оценке состояния запасов на производстве	Оценка результатов тестирования
Правил оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Оценка результатов тестирования
Процедур и правил инвентаризации запасов на производстве	Оценка результатов тестирования
Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Оценка выполнения самостоятельных работ Оценка результатов тестирования

