

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
общепрофессионального цикла
ОП 02
«Организация хранения и контроль запасов
сырья»
по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

п. Верхнеднепровский
2017 г

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

спец. дисциплин

Протокол № 1 от 30.08.2014

Председатель



В.И. Всеволодова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический техникум»



С.Н. Антоненкова

«Согласовано»

Зам. директора по УПР



Журавлева С.И.

Рабочая программа

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №.1 от 29.08.2018 г.
Председатель В.И. Всеволодова

Внесены изменения _____

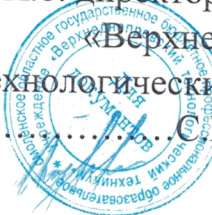
«Утверждаю»
Директор СОГБПОУ
«Верхнеднепровский технологический
техникум»
.....С.Н. Антоненкова



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 30.08.2019 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

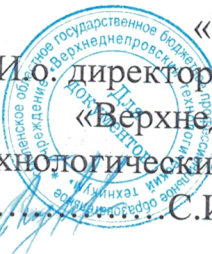
«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 31.08.2020 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- 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 обучающийся 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 требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение 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 сопроводительных документаций на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96_часов;
самостоятельной работы обучающегося 5 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> |
|---|--------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 96 |
| в том числе: | |
| Лабораторно-практические занятия | 56 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 5 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|--|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров | | | |
| Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.</p> <p>Практическое занятие Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)</p> <p>Самостоятельная работа: - Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп. - Установление принципов и отличительных признаков деления на товарные сорта муки, крупы и чая (работа со стандартами); - Заполнение таблицы «Дефекты: диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения»;</p> | <p align="center">12</p> <p align="center">6</p> <p align="center">6</p> <p align="center">1</p> | <p align="center">2</p> |
| Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.</p> <p>Самостоятельная работа: - Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания); - Изучение состояния местного продовольственного рынка. Работа со статистическими сборниками для определения состояния производства важнейших продовольственных товаров;</p> | <p align="center">4</p> <p align="center">4</p> <p align="center">1</p> | <p align="center">2</p> |

| | | | |
|--|---|---------------------------------------|----------|
| Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства | | | |
| Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.</p> <p>Практическое занятие Решение ситуационных задач по анализу соблюдения основных требований по организации снабжения общественного питания.</p> <p>Практическое занятие Решение производственных ситуации по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству</p> <p>Самостоятельная работа: - Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. -Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее)</p> | <p>16</p> <p>4</p> <p>12</p> <p>1</p> | <p>3</p> |
| Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства | Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Контрольная работа. | 2 | |
| | Итого за семестр. | 34 | |
| Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p> <p>Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.</p> <p>Практическая работа Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары</p> <p>Самостоятельная работа:</p> | <p>10</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>1</p> | <p>3</p> |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | <p>- Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя).</p> <p>- Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре;</p> <p>- Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p> | | |
| Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов | Содержание учебного материала | 18 | 2 |
| | Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания. | 6 | |
| | Практическое занятие Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния продовольственных продуктов и запасов. | 12 | |
| | Практическое занятие Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов (тренинг) | | |
| | Самостоятельная работа: - Изучение условий и сроков годности (хранения) основных продуктов питания (работа со стандартами, решение ситуационных задач). - Оформление журнала инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов | 1 | |
| Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов | | | |
| Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов | Содержание учебного материала | 18 | 3 |
| | Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков. | 6 | |
| | .Практическое занятие Решение ситуационных | 12 | |

| | | | |
|--|---|-----------|----------|
| | задач на определение наличия запасов и расхода продуктов на производстве | | |
| | Практическое занятие Документальное оформление отпуска продуктов со склада. | | |
| Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве | Содержание учебного материала | <i>16</i> | <i>3</i> |
| | Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов. | 8 | |
| | Практическое занятие Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов | 8 | |
| | Практическое занятие Анализ статистики движения блюд (проходимости блюд) Изучение современных тенденций в области обеспечения правильного расхода продуктов на производстве | | |
| | Всего: | <i>96</i> | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется наличие учебного кабинета:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

Оборудование рабочих мест кабинета: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники: учебники и учебные пособия

1. 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», 2019.

Национальная электронная библиотека:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.\

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

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-potrebitelskixtovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана 336

4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий, контрольных работ.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Умения: | |
| - определять наличие запасов и расход продуктов; | Практические занятия, решение ситуационных задач |
| - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; | Практические занятия, |
| - соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования; | Контрольная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа |
| - анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа |
| Знания: | |
| - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; | Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, контрольная работа |
| - общие требования к качеству сырья и продуктов; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа |
| - условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа |
| - методы контроля качества продуктов при хранении; | Тестирование, практические занятия, контрольная работа, контрольная работа |
| - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; | Тестирование, практические занятия |
| - виды снабжения; | Тестирование, практические занятия |
| - виды складских помещений и | Тестирование, внеаудиторная |

| | |
|---|--|
| требований к ним; | самостоятельная работа |
| - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа |
| - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; | Тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, контрольная работа |
| - программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; | Тестирование, решение ситуационных задач |
| - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - правила оценки состояния запасов на производстве; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа |
| - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа |
| - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| - виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов. | Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|----------------------|
| | Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 90÷100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70÷79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |