

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2016г.**

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

От «26» 08 2016г.

Председатель  /Т.М.Ермакова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

 Н.И.Курицын
«26» 08 2016г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель филиала НОПО
«Вознесенское РАЙПО»

 /А.Н.Парамонов/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла ОП 03.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины ОП.03

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:

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.

Обучающийся, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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 сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины ОП.03:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –78 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 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)	<i>117</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
в том числе:	
-реферат	10
-домашнее задание	14
-доклады	6
-решение задач	9
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 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.		32	
Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	16	1
	1 Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	2 Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	
	3 Зерно и продукты его переработки.. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	4 Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	Лабораторные работы ЛПР №1 Определение качества свежих плодов. Градация качества. ЛПР №2 Расчет естественной убыли при хранении ЛПР №3 Порядок отпуска продуктов и сырья на производство ЛПР №4 Проведение инвентаризации товарных ценностей	8 2\2 2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты,	6	3
Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и	Содержание учебного материала	6	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		

продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов		списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. 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	2	
	Лабораторные работы ЛПР№5 Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерно-мучной продукции ЛПР№6 Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых веществ.		4 2/2 2/2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;		4	3
Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала		8	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. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции 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	2	
	Лабораторные работы ЛПР№7 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров. ЛПР№8 Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров. ЛПР№9 Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья.		6 2\2 2\2 2\2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом . Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		4	3
Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса			44	
Тема 2.1 Классификация и характеристика	Содержание учебного материала		4	
		Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	1

типов предприятий общественного питания				
	Лабораторные работы ЛПР№10 Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.		4	3
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Содержание учебного материала		20	2
	1.	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы. Организация материально-технического снабжения.: требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения.	8	1
	2	Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление	6	
	Лабораторные работы ЛПР№11 Ознакомление с видами холодильного оборудования ЛПР№12 Изучение видов сопроводительных документов на различные группы продуктов ЛПР№13 Изучение режимов хранения продовольственных товаров		6 2 2 2	2

	Самостоятельная работа обучающихся Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	6	3
Тема 2. 3 Структура производства	Содержание учебного материала	8	
	1 Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	6	1
	Лабораторные работы ЛПР№14 Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	2\2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией.	6	3
Тема 2. 4 Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала	10	
	1 Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.	8	1
	Лабораторные работы ЛПР№15 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях	2\2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя). Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	6	3
	Содержание учебного материала	4	

Тема 2.5 Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.	1	Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. Условия труда в цехе Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицеголевой, мясо-рыбный. Их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем.	2	1
	2	Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.		4	3
			Зачет	2
			Всего:	117

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, проектор, экран; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации, плакаты, таблицы; технологический инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский центр «Академия», Москва-2015г. – (Электронный учебник).

Дополнительные источники:

1. Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978> – (Электронный учебник).

2. Резго Г.Я. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. - ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/500197> – (Электронный учебник).

3. Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2016. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400> – (Электронный учебник).

Учебно-методическая.

1. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). ISBN 978-5-16-003343-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249> – (Электронный ресурс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <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;	<p>Компетентностно-ориентированные задания. Экспертная оценка результатов выполнения практической работы. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

<p>знать:</p> <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 товаров; – 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 от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирование по темам; – самостоятельная работа обучающихся; – написание рефератов и докладов; – работа на практических занятиях.
--	--