

Приложение 5.3.26
к ОПОП по ППССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

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
2019г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

от «02» августа 2019г.

Председатель Кочет /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Областной многопрофильный техникум

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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 рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины).

1.3 Цели и задачи 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;
- 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 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 приема продуктов, поступающих 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 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Оценка качества продовольственных товаров		Т/П/С 4/4/8	
Тема 1.1. Показатели качества	Содержание учебного материала Определение качества. Свойства и показатели качества. Классификация показателей качества. Деятельность по оценке качества.	2	1
Тема 1.2. Градация качества. Дефекты.	Содержание учебного материала Градация, класс, сорт: понятия. Брак. Дефекты продовольственных товаров, понятие, классификация.	2	1
	Практическая работа № 1. Изучение градаций качества, показателей качества, методов применяемых при оценке качества и дефектов. Практическая работа № 2. Определение качества свежих плодов.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблиц: -Характеристика дефектов товаров по месту возникновения -Характеристика дефектов товаров по наличию методов и средств обнаружения и устранения. Подготовить презентации: -Устранимые дефекты товаров -Неустраняемые дефекты товаров	8	3
Раздел 2 Хранение продовольственных товаров		Т/П/С 8/8/8	
Тема 2.1. Климатический режим хранения	Содержание учебного материала Требования к климатическому режиму хранения: температура, относительная влажность, воздухообмен, газовый состав воздуха.	2	1
	Практическая работа № 3. Определение температуры и относительной влажности воздуха в помещении.	2	2
Тема 2.2. Санитарно-гигиенический режим хранения	Содержание учебного материала Комплексный показатель – чистота. Санитарно-гигиеническая обработка: дезинфекция, дезинсекция, дератизация, дезодорация.	2	1

Тема 2.3. Срок годности. Товарные потери.	Содержание учебного материала Срок годности: понятие, классификация и характеристика. Товарные потери: понятие, виды. Естественная убыль.	2	1
	Практическая работа № 4 Расчет естественной убыли при хранении	2	2
Тема 2.4. Инвентаризация товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала Порядок проведения инвентаризации товарных ценностей: комиссия, сроки, документальное оформление, подведение итога.	2	1
	Практическая работа № 5 Порядок отпуска продуктов и сырья на производство Практическая работа № 6 Проведение инвентаризации товарных ценностей	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме -Санитарно-гигиеническая обработка складских помещений -Климатический режим складских помещений Ознакомление с Нормами естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания (Приказ Минпром и торговли № 252 от 13.03.2013г)	8	3
	Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственного сырья	Т/П/С 8/4/7	3
Тема 3.1. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Болезни.	2	1
Тема 3.2. Товары животного происхождения	Содержание учебного материала Виды товара животного происхождения: мясо и рыба: химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты	2	1
Тема 3.3. Зерномучные товары	Содержание учебного материала Виды зерномучных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Болезни.	2	1
	Практическая работа № 7 Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерно-мучной продукции	2	2
Тема 3.4. Вкусовые товары	Содержание учебного материала Виды вкусовых товаров. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты.	2	1

	Практическая работа № 8 Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых веществ.	2	2
	Самостоятельная работа Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп. Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности» Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания)	7	3
Раздел 4. Организация продовольственного снабжения		Т/П/С 8/22/9	
Тема 3.1. Виды снабжения. Товародвижение.	Содержание учебного материала Условия снабжения. Требования к продовольственному снабжения. Источники снабжения. Посредники и их функции. Договор о поставке товаров. Товародвижение: понятие, звенность. Виды доставки товаров	2	1
	Практическая работа № 9 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	2	2
Тема 3.2. Приемка товаров по количеству и качеству	Содержание учебного материала Приемка по количеству и качеству: состав комиссии, сроки, акт о выявленной недостатке или несоответствия качества. Размещение на места хранения.	2	1
	Практическая работа № 10. Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров. Практическая работа № 11. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья.	4	2
Тема 3.3. Складское хозяйство	Содержание учебного материала Функции складов. Классификация складов. Состав и площади складских помещений. Инструменты и инвентарь. Периодичность технического обслуживания оборудования.	2	1
	Практическая работа № 12. Изучение устройства настольных весов различных типов Практическая работа № 13. Ознакомление с видами холодильного оборудования	4	2

Тема 3.4. Сопроводительная документация на товары	Содержание учебного материала Товарно-сопроводительные документы: понятие, перечень необходимых ТСД, порядок и правила их оформления, требования к оформлению.	2	1
	Практическая работа № 14. Изучение видов сопроводительных документов на различные группы продуктов. Практическая работа № 15. Изучение интерфейса программы «1С: Управление торговлей». Подготовка базы к ведению учета. Настройки. Заполнение справочников. Практическая работа № 16. Ввод начальных остатков по регистрам. Практическая работа № 17. Операции с сырьем, продукцией и продуктами: Приход и перемещение сырья и продуктов. Комплектация блюд и розничная реализация. Реализация продукции через сторонние организации. Практическая работа № 18. Операции с инвентарем: Приход инвентаря. Инвентаризация на розничном складе. Практическая работа № 19. Операции с тарой: Операции с невозвратной тарой. Операции с возвратной тарой.	12	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить виды продовольственного снабжения и поставщиков. Составить схему снабжения и график поставки продовольственной продукции. Изучить и составить договор о поставке товаров/ Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее) Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.	9	3
Раздел 5. Особенности хранения основных продовольственных товаров		Т/П/С 18/6/13	

Тема 5.1. Хранение плодоовощных товаров. Хранение переработанных плодов и овощей	Содержание учебного материала Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей. Условия и сроки хранения плодоовощных товаров. Методы хранения плодов и овощей. Хранение переработанных плодов и овощей, процессы при хранении. Условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.	2	1
Тема 5.2. Хранение рыбы и рыбных товаров. Хранение рыбных консервов, пресервов, икры, гидробионтов	Содержание учебного материала Процессы, происходящие при хранении рыбных товаров. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Рыба соленая. Рыба вяленая, сушеная. Рыба копченая. Условия и сроки хранения. Икра. Консервы и пресервы рыбные. Нерыбные гидробионты: процессы, происходящие при хранении. Условия и сроки хранения.	2	1
	Практическая работа № 20 Изучение режимов хранения продовольственных товаров.	2	2
Тема 5.3. Хранение мяса и птицы.	Содержание учебного материала Процессы, происходящие при хранении мясных товаров. Изменения в мясе охлажденном. Изменения в мясе мороженом. Условия и сроки хранения транспортировки охлажденного и мороженого мяса. Условия и сроки хранения, транспортировки субпродуктов. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки мяса птицы	2	1
Тема 5.4. Хранения мяскопченостей, колбасных изделий.	Содержание учебного материала Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки мяскопченостей. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки колбасных изделий. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки консервов.	2	1
Тема 5.5 Хранение молочных и яичных товаров	Содержание учебного материала Процессы, происходящие при хранении молочных и яичных товаров. Условия хранения товаров. Размещение на хранение товаров. Сроки хранения товаров. Продукты переработки яиц.	2	1
Тема 5.6. Хранение пищевых жиров	Содержание учебного материала Процессы, происходящие при хранении пищевых жиров. Условия хранения пищевых жиров. Размещение на хранение, сроки хранения пищевых жиров.	2	1
Тема 5.7. Хранение вкусовых товаров	Содержание учебного материала Процессы, происходящие при хранении вкусовых товаров. Условия хранения вкусовых товаров. Условия хранения пива. Условия хранения безалкогольных напитков. Условия хранения чая. Хранение кофе и напитков. Условия хранения	2	1

	пряностей. Условия хранения табачных изделий.		
Тема 5.8. Хранение зерномучных товаров	Содержание учебного материала Процессы при хранении зерномучных товаров. Транспортирование, условия и сроки хранения.	2	1
	Практическая работа № 21 Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов Практическая работа № 22 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы : - Сроки хранения и реализации продовольственных товаров; -Способы хранения продуктов; -Характеристика хранения основных видов продуктов Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии).	13	3
Дифференцированный зачет		2	3
Всего		Т/П/С 46/44/45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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. - (Высшее образование) 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 СПО/ М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2018. - 320 с.: ил. - (Ав ово). - 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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Компетентностно-ориентированные задания. Экспертная оценка результатов выполнения практической работы. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. экзамен
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	
Знания:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ: <ul style="list-style-type: none"> – тестирование по темам; – самостоятельная работа обучающихся; – написание рефератов и докладов; – работа на практических занятиях.
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;	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
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	