

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И
СЫРЬЯ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ 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 для специальности СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной 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.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

- 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.
- 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- 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.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 71 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид общепрофессиональной работы	Объем часов
Максимальная общепрофессиональная нагрузка (всего)	71
Обязательная аудиторная общепрофессиональная нагрузка (всего)	45
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	15
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров.	<i>Содержание учебного материала</i>		3	
	1	Потребительские свойства продовольственных товаров Основоположники науки товароведения. Роль товароведения в улучшении качества товаров и сырья.	1	1
	2	Дефекты и брак продовольственных товаров Показатели качества. Методы оценки качества. Пищевая ценность продуктов	1	1
	3	Основы стандартизации и сертификации. Виды стандартов и их характеристика. Организация государственного надзора и ведомственного контроля за введением и соблюдением стандартов и качеством выполняемых работ. Метрология отрасли. Виды сертификатов. Применение сертификатов в общественном питании.	1	2
	<i>Практические занятия</i>		1	
	4	Практическое занятие № 1. Изучение сертификатов и стандартов	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2	
	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела		2	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Дефекты и брак продовольственных товаров. 2.Качество и свойства товаров.				
Тема 1.2.	<i>Содержание учебного материала</i>	6	1	

Товароведная характеристика продовольственных товаров.	1	Классификация продовольственных товаров. Промышленный и торговый ассортимент товаров. Полнота ассортимента. Структура ассортимента. Ассортиментный минимум.	1	2
	2	Зерномучные товары. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества, условия и сроки хранения и годности, маркировка и упаковка зерномучных товаров. Товарные потери .	1	2
	3	Плодоовощные товары. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества, условия и сроки хранения и годности, маркировка и упаковка. Товарные потери: виды, причины возникновения.	1	2
	4	Вкусовые товары. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества, условия и сроки хранения и годности, маркировка и упаковка вкусовых товаров. Размещение и выкладка. Товарные потери вкусовых товаров.	1	2
	5	Молочные товары. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров животного происхождения Оценка качества молочных товаров по органолептическим показателям на соответствие требований стандарта. Масложировая продукция.	1	2
	6	Мясо и мясные товары .Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества, условия и сроки хранения и годности, маркировка и упаковка и размещение	1	2
	Практические занятия		4	
	7	Практическое занятие № 2. Измерение количества и показателей качества зерномучных товаров в общественном питании: крупы, муки, хлебобулочных изделий, макаронных изделий	1	
8	Практическое занятие № 3. Изучение ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения. Определение качества свежих овощей и плодов.	1		

	9	Практическое занятие № 4. Изучение ассортимента продовольственных товаров Определение фальсифицированных товаров животного происхождения	1	
	10	Практическое занятие № 5. Определение энергетической ценности пищевых продуктов и расчёт сбалансированного питания	1	
	11	Практическое занятие № 6. Измерение количества и показателей качества мясных товаров в общественном питании Распознавание дефектов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела		5	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
	1.Использование методов оценки уровня качества пищевых продуктов. 2.Маркировка, виды, знаки. 3.Порядок и правила маркировки. 4.Требования к содержанию информации. 5.Товарные знаки обыкновенные и престижные.			
Тема 1.3. Физические свойства пищевых продуктов	Содержание учебного материала		3	
	1	Структурно-механические свойства пищевых продуктов	1	2
	2	Теплофизические свойства пищевых продуктов	1	2
	3	Электрофизические свойства пищевых продуктов	1	2
	Практические занятия		1	
	4	Практическое занятие № 7. Определение физических свойств пищевых продуктов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		3	

	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела	1	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Изменение физических свойств продуктов при хранении. 2.Количественные потери при хранении.		
Тема 1.4. Основы хранения пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1 Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении Микроорганизмы, их основные группы. Роль микроорганизмов в технологии переработки сырья, порче продовольственных товаров. Ферменты, их роль в жизнедеятельности организмов.	1	2
	2 Вредители пищевых продуктов Количественные потери пищевых продуктов. Основные способы и виды консервирования их влияние на качество пищевых продуктов. Влияние новых способов консервирования на качество продуктов.	1	1
	3 Режимы хранения пищевых продуктов Основы хранения продовольственных товаров» Влияние температуры, влажности воздуха, света, вентиляции и других факторов на сохранение качества товаров. Режим хранения. Основные условия хранения на складах.	1	2
	4 Экономическая эффективность хранения пищевых продуктов	1	1
	<i>Практические занятия</i>	2	
	5 Практическое занятие № 8. Размещение на хранение скоропортящихся продовольственных товаров.	1	
	6 Практическое занятие № 9. Размещение на хранение продовольственных товаров длительного хранения.	1	

	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	3	
	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела	3	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Факторы влияющие на качество. Дефекты и брак. 2. Пищевая ценность продуктов: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая. Усвояемость, доброкачественность. 3. Физические свойства. Вкусовые свойства. Скоропортящиеся товары. 4. Минеральные вещества. Значение в питании. 5. Органические вещества. Моносахариды. Углеводы. Дисахариды. Полисахариды. 6. Белок. Значение. Классификация. 7. Жиры. Значение. Виды. 8. Витамины. Значение.		
Тема 1.5. Контроль качества и методы исследования	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1 Определение показателей и факторов, влияющих на качество продукции общественного питания Качество и свойства товаров. Показатели качества. Методы оценки качества. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов Понятие о химическом составе пищевых продуктов. Их основные свойства, значение для организма человека и влияние на качество товаров.	1	2
	2 Измерительные методы оценки качества пищевых продуктов. Метрология. Задачи метрологической службы Входной, оперативный и приемочный контроль. Понятие поэтапного контроля качества. Ответственность предприятия за продажу продукции не соответствующей стандартам, ТУ, НТД.	1	2

		Практические занятия	3	
3	Практическое занятие № 10. Определение качества зерномучных товаров по органолептическим показателям на соответствие требований стандартов; муки, крупы, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, сухарных изделий.		1	
4	Практическое занятие № 11. Определение качества свежих овощей и плодов. Размещение на хранение плодоовощных товаров.		1	
5	Практическое занятие № 12. Определение качества молочных продуктов. Изучение классификации, ассортимента, видов, свойств, показателей качества, условий и сроков хранения и годности, маркировки и упаковки.		1	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела	4	
		Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Значение обеспечения единства мер и методов измерений. Основные единицы физических величин, используемых в отрасли. Методы измерения. Средства измерения. Меры. Измерительные приборы. Работа со стандартами. Организация государственного надзора и ведомственного контроля за введением и соблюдением стандартов и качеством выполняемых работ.		
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		4	
Организация продовольственного снабжения	1	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Доставка товаров и организация снабжения предприятий общественного питания пищевыми продуктами. Источники снабжения.	1	1
	2	Формы товароснабжения. Централизованная доставка товаров в	1	1

		предприятия общественного питания, ее преимущества. Специализация транспорта для перевозки товаров.		
	3	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные документы, регламентирующие порядок и сроки приемки товаров. Приемка по количеству.	1	2
	4	Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров Приемка по качеству.	1	1
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 13. Приемка продовольственных товаров по количеству.	1	
	2	Практическое занятие № 14. Приемка продовольственных товаров по качеству.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела		5	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; 2.Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов; 3. Виды складских помещений и требования к ним; 4.Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.			
Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		2	
	1	Оборудование складских помещений и требования к ним. Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений и требования к нему. Задачи, значение складского хозяйства. Классификация складов. Функции складов. Инструменты и инвентарь складов. Периодичность	1	1

		технического обслуживания оборудования.		
	2	Тарное хозяйство: Тара, ее роль в торгово-технологическом процессе. Классификация тары, характеристика основных видов тары Виды тары по материалам изготовления. Полимерные материалы.	1	1
	<i>Практические занятия</i>		Не предусмотрено	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2	
	Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий. Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела		2	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Упаковочные средства. Оценка упаковочных материалов 2.Унификация и стандартизация тары. Маркировка тары. Прием тары 3.Условия и порядок хранения. Сроки и порядок возврата тары. 4.Ответственность за нарушение правил и срока возврата тары. 5.Мероприятия по сокращению потерь по таре. Требования к таре и упаковке.			
Тема 2.3.Условия хранения продовольственных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	1	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении Сроки хранения продуктов	1	1
	2	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров Методы хранения, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.	1	1
	<i>Практические занятия</i>		Не предусмотрено	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		Не предусмотрено	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов				
Тема 3.1. Контроль запасов и наличия продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Материальный отчет. Ответственность работников в области сохранности запасов сырья и	1	1

	готовой продукции.		
2	Контроль расхода продуктов на производстве. Документальное оформление и учет. Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни. Учетная информация об остатках продуктов	1	1
3	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Накладные, учетные цены. Требования в кладовую.	1	1
4	Документальный учет расхода сырья на производстве. Продажные цены калькуляционная карточка (форма № ОП-1) . Подтверждение правильности расчета цены блюда (изделия). Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Дифференцированный зачет	1	2
Практические занятия		1	
1	Практическое занятие № 15. Составление плана-меню, требования-накладной	1	
Самостоятельная работа обучающихся		2	
Систематическое изучение учебной литературы, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий.		2	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. 2. Правила проведения инвентаризации продуктов.			
ВСЕГО		71	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета «Товароведение».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- набор плакатов по темам;

Технические средства обучения:

- принтер, сканер, интерактивная доска.
- мультимедийные презентации.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. З.П.Матюхина. «Товароведение пищевых продуктов», М, издательский центр «Академия»,2016г.
- 2.Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие — М.:Инфра-М, 2016 г.

Дополнительные источники:

1. Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб.пособие — Ростов н/Д : Феникс ; Московские учебники, 2016 г.
- 2.Н.С Никифорова, С. А. Прокофьева. «Товароведение продовольственных товаров», М, издательский центр «Академия», рабочая тетрадь,2016г.

Интернет-ресурсы:

[www,gsen.ru](http://www.gsen.ru) -сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

- www.garant.ru -справочно - правовая система Гарант;
- www.consultant.ru-справочно - правовая система Консультант Плюс;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> -определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, контрольная работа, письменный опрос, тестирование, практические работы, самостоятельная работа.</p>
Знания:	Рубежный контроль - письменный опрос
<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 	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – письменная работа

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.