

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Варнавинский технологический техникум - экономический техникум"

Рассмотрена на ЦК специальных
дисциплин
протокол № 1
от 03 сентября 2015 г.



Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»
З.П. Белова
« » 2015 г.

Рабочая программа

Учебная дисциплина ОП.03 Организация хранения контроль запасов и сырья

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 « Организация хранения контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния запасов и продуктов;
- 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.т.ч. 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 требований 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 на производстве;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны обладать следующими общими компетенциями, включающими в себя способность

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 не стандартных 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.

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 во 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.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.6. Готовить бульоны, отвары и простые супы.

ПК 7.7. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.9.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.10.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 173 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часа

из них 44 часа практических работ

самостоятельной работы обучающегося 55 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)	173
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
практические работы	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	55
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины О.П.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

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. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		66	
Тема 1.1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	20	
	1. Классификация продовольственных товаров	2	
	2. Зерномучные и хлебные изделия. Классификация, пищевая ценность.	2	
	3. Овощные товары и грибы. Пищевая ценность, характеристика ассортимента.	2	
	4. Свежие плоды. Химический состав, пищевая ценность, классификация ассортимента.	2	
	5. Вкусовые товары. Классификация чая, кофе, пряностей и приправ, алкогольных напитков.	2	
	6. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Классификация ассортимента.	2	
	7. Молочные товары. Классификация, характеристика ассортимента.	2	
	8. Мясо и мясные товары. Классификация, товароведная характеристика.	2	
	9. Яйца и яичные продукты. Классификация пищевая ценность.	2	
	10. Рыба и рыбные товары. Классификация, характеристика рыбы и рыбных продуктов.	2	
	Практические занятия	20	
	1. Распознавание ассортимента и определение качества зерномучных товаров органолептическим методом. (крупа)	2	

	2.	Распознавание ассортимента и определение качества овощей и грибов органолептическим методом.	2	
	3.	Распознавание ассортимента и определение качества органолептическим методом.	2	
	4.	Распознавание ассортимента и определение качества свежих плодов органолептическим методом.	2	
	5.	Распознавание ассортимента и определение качества вкусовых товаров органолептическим методом.	2	
	6.	Распознавание ассортимента и определение качества крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий органолептическим методом.	2	
	7.	Распознавание ассортимента и определение качества молочных товаров органолептическим методом.	2	
	8.	Распознавание ассортимента и определение качества мяса и мясных продуктов органолептическим методом.	2	
	9.	Распознавание ассортимента и определение качества яиц и яичных продуктов органолептическим методом.	2	
	10.	Распознавание ассортимента и определение качества рыбы и рыбных товаров органолептическим методом.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	2	
	2.	Написание рефератов по темам	2	
	3.	Работа с нормативной документацией: Технические условия на пищевые продукты	2	
Тема 1. 2. Оценка качества продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		10	
	1.	Методы оценки качества продуктов.	2	
	2.	Потребительские свойства продовольственных товаров.	2	
	3.	Дефекты и брак продовольственных товаров.	2	
	4.	Основы стандартизации и сертификации продовольственных товаров.	2	

	5.	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1.	Решение задач по расчету естественной убыли продовольственных товаров	4	
	2.	Подготовка презентации по темам	2	
	3.	Составить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	
	4.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	2	
Раздел 2. Организация продовольственно го снабжения складского и тарного хозяйства.			84	
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения.	Содержание учебного материала		8	
	1.	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	
	2.	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	2	
	3.	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы.	2	
	4.	Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	

	Практические занятия		12	
	1.	Составление основных видов договоров снабжения на поп	2	
	2.	Разработка пооперационной схемы документального оформления приемки товаров. Составление актов.	2	
	3.	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья, п\ф, кулинарных кондитерских изделий на предприятиях.	2	
	4.	Составление схемы приемки товара на складе поп.	2	
	5.	Составление графика завоза продуктов	2	
	6.	Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с требование –накладной для получения продуктов из кладовой.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.		10	
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	2	
	2.	Сообщение на тему: «Определение состава конкретных поставок продукции, организованных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию».	2	
	3.	Сообщение на тему: «Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию , форм поставок, способов и маршрутов доставки».	2	
	4.	Составление плана-меню с комплектованием рационов питания для различных контингентов питания.	2	
	5.	Решение задач: « Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню».	2	
Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства.	Содержание учебного материала		14	
	1	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений, требования к ним.	2	

	2.	Оборудование складских помещений.	2	
	3.	Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.	2	
	4.	Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.	2	
	5.	Организация работы складских помещений и требований к ним.	2	
	6.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	2	
	7.	Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акты о реализации и отпуске изделий кухни.	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Учет сырья в складских помещениях. Инвентаризация продуктов и тары на поп	2	
	2.	Составление схемы складского технологического процесса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.		10	
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	2	
	2.	Сообщение на тему: « Виды тары и упаковки применяемой в пищевом производстве.	2	
	3.	Подготовка сообщения по теме: « Виды тары»	2	
	4.	Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	2	
	5.	Доклад на тему : «Методы обеспечения сохранности продуктов».	2	
Тема 2.3. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Содержание учебного материала		14	
	1.	Товарные запасы : понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	2	
	2.	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	2	

	3.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве.	2	
	4.	Правила проведения инвентаризации запасов продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	2	
	5.	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2	
	7.	Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	
	8.	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении потерь.	2	
	2.	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движения блюд.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	4	
	2.	Подготовка компьютерной презентации по теме: « Условия хранения пищевых продуктов»	2	
	3.	Реферат на тему: «Способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве».	2	
Раздел 3. Оборудование предприятий общественного питания.			23	
Тема 3.1. Весомизмерительное оборудование.		Содержание учебного материала.	2	

	1.	Классификация весов, назначение, устройство, принцип действия. Метрологические и эксплуатационные требования предъявляемые к весам. Поверка весоизмерительного оборудования.	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов.	2	
	Самостоятельная работа		4	
	1.	Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудования».	2	
	2.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	2	
Тема 3. 2. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Универсальные приводы. Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное оборудование. Назначение, устройство принцип действия , правила эксплуатации. Техническое обслуживание .	2	
	2.	Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Назначение, устройство принцип действия , правила эксплуатации. Техническое обслуживание .	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.		4	
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	2	
	2.	Подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме: «Оборудование для хранения пищевых продуктов»	2	
Тема 3.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала.		2	
	1.	Классификация холодильного оборудования. Назначение, Способы охлаждения. Правила эксплуатации. Техническое обслуживание .	2	

	Самостоятельная работа обучающихся.	5	
1.	Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)	2	
2.	Доклад на тему: «Виды новейшего оборудования используемого в складских помещениях»,	1	
2.	Подготовка презентации на тему: «Весомизмерительное оборудование».	2	
ВСЕГО:		173	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина проводится в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска ученическая, комплекты наглядных пособий в схемах, дидактические материалы, плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле . Учебник.- М.: Издательский центр Академия.2003.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания . Учебник –М.: Издательский центр Академия .2014.

М.В.Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.

А.М. Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф.образования – М.:Издательский центр «Академия» 2004

Электронная библиотека www.biblioclub.ru

Дополнительные источники:

Арустамов Э.А. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие .- М.: Издательско-торговая корпорация Дашков иК .2007.

Васюкова А.Т. , Пивоваров В.И. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К.2006

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none">-определять наличие запасов и расходов продуктов;-оценивать условия хранения и состояния 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.т.ч. с использованием специализированного программного обеспечения.	<p><i>Текущий контроль знаний в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- защиты практических заданий;- решение ситуационных задач
<p>Усвоенные знания:</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 продуктов;- методы контроля качества продуктов при хранении;- способы и формы инструктирования персонала по	<p><i>Текущий контроль знаний в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- тестирования;- устного опроса;- письменного опроса;

<p>безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды снабжения; - виды складских помещений и требований к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятии 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 на производстве; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>Зачет</p>