Министерство образования, науки и молодежной политики

Нижегородской области

Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Рабочая программа**

Учебная дисциплина  **ОП. 03** **«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Разработчик: Криворучко Е.В.

Преподаватель специальных дисциплин

2018г.

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384)

1. **паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ и 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 организация хранения и контроль запасов и сырья входит в профессиональный учебный цикл.

* 1. **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 дисциплине 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 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.

*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 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.

***В результате освоения дисциплины обучающиеся должны обладать следующими 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 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.

* 1. **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 дифференцированного зачета  |

**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 | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел. 1.****Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров** |  | **66** |  |
| Тема 1.1Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров | **Содержание учебного материала** | **20** | 2 |
| 1. | Классификация продовольственных товар | 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 | Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. | 2 |
| 3. | Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты | 2 |
| Тема 1. 2.Оценка качества продовольственных товаров. | **Содержание учебного материала** | **10** |  |
|  | 1. | Методы оценки качества продуктов. | 2 | 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 ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов. | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** | **8** |  |
|  | 1. | Решение задач по расчету естественной убыли продовольственных товаров | 2 |  |
| 2. | Решение задач по расчету естественной убыли продовольственных товаров | 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 |
| 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. | Определение состава конкретных поставок продукции, организованных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию. | 2 |
| 3. | Определение перечня поставщиков товаров по конретному предприятию , форм поставок, способов и маршрутов доставки. | 2 |
| 4. | Составление плана-меню с комплектованием рационов питания для различных контингентов питания.  | 2 |
| 5. |  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 |
| 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. |  Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре. | 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 |
| 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) | 2 |  |
| 2. | Подготовка компьютерной презентации по теме: « Условия хранения пищевых продуктов» | 2 |
| 3. | Работа с нормативной документацией. | 2 |
| 4. | Составить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов. | 2 |
| **Раздел 3.****Оборудование предприятий общественного питания.** |  |  | **23** |  |
| Тема 3.1.Весоизмерительное оборудование. | **Содержание учебного материала.** | **2** |  |
|  | 1. | Классификация весов, назначение, устройство, принцип действия. Метрологические и эксплуатационные требования предьявляемые к весам. Поверка весоизмерительного оборудования. | 2 | 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 |
| 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 | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся.** | **5** |  |
| 1. | Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий) | 2 |  |
| 2. | Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. | 1 |
| 3. |  Составление заявки на технологическое 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:**

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 продовольстенными товарами: Учебник для нач. проф.образования – М.:Издательский центр «Академия» 2013г.

Электронная библиотека www.biblioclab.ru

# **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**  |
| **Освоенные умения:**-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.   | *Выполнение практических заданий* |
| **Усвоенные знания:**- 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;- переодичность 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. | *Текущий контроль знаний в форме:**- тестирования;**- устного опроса;**- письменного опроса;* |
| Промежуточная аттестация |  дифференцированный зачет  |