ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Заринский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

РАССМОТРЕНО

на заседании

методической комиссии

"Сфера обслуживания"

О.Г. Сараева \_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

От «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.

Заринск 2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384  
"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания"  
(Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

Организация - составитель: КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»

Составители:

Мязина Ю.Ч. - заместитель директора по учебно-производственной работе

Сараева О.Г. – преподаватель

# 

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| условия реализации учебной дисциплины |  |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |  |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению Технология продукции и организация общественного питания.

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

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

В результате освоения общепрофессиональной 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 в организациях 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

В результате освоения общепрофессиональной 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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 150 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 100 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 63 |
| контрольные работы | 2 |
| курсовая работа (проект) (не предусмотрено) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 50 |
| в том числе:  - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);  - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Источники снабжения ПОП сырьём», «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Условия хранения пищевых продуктов», «Тарное хозяйство ПОП», «Весоизмерительное оборудование».  - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме «Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья», «Весы, применяемые на ПОП»;  -подготовка сообщений и информации по теме «Виды договоров». |  |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено) | - |
| Промежуточная 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 и практические работы, самостоятельная  работа обучающихся | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. | **Теоретические основы организации хранения и контроль запасов и сырья.** |  |
| Тема 1.1  Классификация и химический состав запасов и сырья. | **Содержание учебного материала** | **4** |
| Понятие классификации, основные признаки группировки. Виды классификации: учебная, товарная. Понятие об ассортименте, его видах и товарном сорте. Характеристика простого, сложного, производственного и товарного ассортимента.  Значимость химического состава товаров в обеспечении сохранности их качества. Неорганические и органические вещества, их содержание в продуктах и суточная потребность в них человека. Соотношение веществ и потребительские свойства товаров. |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия   1. Ассортимент товара 2. Химический состав продуктов | 3 |
| Контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа  Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями организации хранения. | 6 |
| Тема 1.2. Качество  продовольственных товаров и организация их хранения. | **Содержание учебного материала** | **17** |
| Понятие качества и свойств продукции. Основные свойства: пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, усвояемость товаров. Характеристика основных свойств качества товаров. Методы оценки качества товаров: органолептический метод: вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид. Лабораторный метод и его виды: физические, химические, микробиологические, физиологические. Применение методов оценки качества на практике. Стандартизация и сертификация товаров. Понятие стандартизации и стандарта. Органы, осуществляющие процесс стандартизации в РФ. Категории стандартов: ГОСТы, ОСТы, СТП, ТУ. Сертификация и его значение в оценке качества товаров. Сертификат и его виды: сертификаты, соответствие, качества, безопасности. Маркировка и штриховое кодирование. Понятие маркировки и её виды. Информация о продуктах питания, отражающаяся на упаковке. Отличительная эмблема Госстандарта РФ и её расшифровка. Штриховое кодирование сведений о товаре. Расчет определения качества товаров по штрих-коду. Хранение, его условия и режим. Температура, влажность воздуха, освещение, состав воздуха и их влияние на сохранность продовольственных товаров. |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия  1. «Оценка качества органолептическим методом. Изучение режимов хранения запасов и сырья в конкретных условиях». | 12 |
| 2. «Изучение маркировки товаров». |
| 3.«Штриховое кодирование сведений о товаре. Расчет определения качества товаров по штрих- коду». |
| Контрольная работа по 1 разделу | 1 |
| Самостоятельная работа  Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями качества. | 2 |
| Раздел 2. | Характеристика основных групп пищевых товаров. |  |
| Тема 2.1. Ассортимент зерномучных товаров и контроль их качества. | Содержание учебного материала  Крупы: химический состав и пищевая ценность.  Основные виды и ассортимент круп: пшеничная, овсяная, гречневая, пшено, рис, ячменная, бобовые культуры. Качество круп: цвет, вкус, запах, влажность, содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, зараженность крупы. Упаковка и условие хранения крупы. Мука: химический состав и пищевая ценность. Ассортимент муки: пшеничная, ржаная, соевая, ячменная. Сортность муки различных видов и её отличительные характеристики. Требования к качеству муки: запах, вкус, влажность, цвет, кислотность, зольность, качество, клейковина. Упаковка и условия хранения.  Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба и ассортимент хлеба. Требования к качеству хлебобулочных изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества: форма, поверхность, цвет, мякиш, вкус, пористость. Дефекты изделий: картофельная меловая болезнь, трещины, закал и т.д. Хранение изделий. Сухари, соломка, хлебные палочки. Ассортимент, сортность, требование к качеству. Макаронные изделия. Классификация и ассортимент макаронных изделий: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные изделия. Требования к качеству. Условия хранения. | **18** |
|  | Лабораторные работы |  |
| Практические занятия   1. «Изучение требований к качеству и хранению круп». 2. «Оценка качества хлеба. Определение дефектов хлеба». 3. **«**Оценка качества муки» | 12 |
| Контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа  Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, разработка схем классификации по определенным признакам. | 6 |
| Тема 2.2. Организация хранения плодоовощных товаров. | Содержание учебного материала | **7** |
| Химически состав, пищевая ценность, классификация плодов и овощей. Требования к качеству, упаковка и хранение плодов и овощей.  Консервы овощные, их значение, классификационные признаки. Закусочные и плодовые консервы, компоты, пюре, джемы, консервы для детского и диетического питания. Маркировка консервов и их хранение. |
| Практическое занятие  1. «Оценка качества плодов и овощей. Определение естественной убыли пищевых продуктов в общественном питании». | 6 |
| Самостоятельная работа  Составление, сообщений, рефератов, презентаций по теме: «Организация хранения плодоовощных товаров» | 8 |
| Тема 2.3. Ассортимент, качество и основы хранения скоропортящихся товаров. | Содержание учебного материала | 7 |
| Молочные товары: классификация и показатели качества. Кисломолочные продукты: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и условия хранения.  Сыры: классификация, показатели качества, условия и сроки хранения, маркировка. Масло коровье: ассортимент, условия и сроки хранения.  Мясные товары. Ассортимент мяса и мясопродуктов. Качество мяса, транспортировка и хранение.  Рыба, рыбные товары, нерыбное водное сырьё. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения. Рыбные консервы: требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Яйца и яйцепродукты. Оценка и показатели качества. Условия и сроки хранения. |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия   1. «Составление таблиц классификации скоропортящихся продуктов и режимов их хранения». 2. «Оценка качества скоропортящихся товаров и условий их хранения». | 6 |
| Контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа  Работа с опорным конспектом, учебной специальной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями. Изучение качества молочных товаров органолептическим методом. | 4 |
| Тема 2.4. Ассортимент, качество и режимы хранения кондитерских изделий, сахара, меда и крахмала, вкусовых продуктов. | Содержание учебного материала | **4** |
| Общая характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение кондитерских изделий, сахара, меда и крахмала. Ассортимент и сроки хранения вкусовых продуктов. |  |
| Практические занятия | - |
| Контрольная работа по 2 разделу | 2 |
| Самостоятельная работа  Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, конспектирование вопросов темы: «Влияние сроков годности сырья на их реализацию» | 4 |
| Раздел 3. | Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий  общественного питания. |  |
| Тема 3.1  Источники  продовольственного снабжения,  формы и способы  доставки  продуктов | Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания.  Современные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.  Критерии выбора поставщиков. Договорные отношения с поставщиками. Договора поставки, их разделы. Основные задачи службы снабжения.  Технологический процесс товародвижения. Формы, способы доставки продуктов. Приёмка продуктов по количеству и качеству.  Виды сопроводительной документации. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. | **8** |
| Практическое занятие  1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Организация приёмки продуктов поставщиков и обеспечение безопасности хранения (решение профессиональных задач). | 8 |
| Самостоятельная работа  Проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);  Оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; реферат на тему «Источники снабжения ПОП сырьём». | 4 |
| Тема 3.2.  Материально-  техническое  снабжение  предприятии  общественного  питания | Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Понятие норм оснащения. |  |
| Контрольная работа по 3 разделу | **4** |
| Самостоятельная работа  Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Организация материально- технического оснащения ПОП», «Оборудование для хранения пищевых продуктов» | 8 |
| Раздел 4. | Управление расходом продуктов блюд на производстве |  |
| Тема 4.1. Организация управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. | Программное управление расходом продуктов и блюд на производстве. Технологическая документация по контролю хранения и расхода продуктов.  Современные способы сохранности продуктов на производстве. Состояние запасов продуктов на производстве.  Методы контроля возможных хищений, в т. ч. процедуры и правила проведения инвентаризации запасов продуктов. | **10** |
| Практическое занятие   1. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов на производстве, в т. ч. технологических карт с использованием программного обеспечения | 8 |
| Контрольная работа по 4 разделу | 2 |
| Самостоятельная работа  Работа с нормативной документацией | 4 |
| Раздел 5. | Организация работы складского и тарного хозяйства предприятия общественного питания. |  |
| Тема 5.1. Организация работы складских помещений и требования к ним. | Понятие складского хозяйства.  Виды и характеристика складских помещений, их оснащение. Объёмно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.  Последовательность складских операций. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые для приёмки, хранения и отпуска продуктов.  Назначение, перечень, критерии приёмки. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | **8** |
| Практическое занятие | — |
| Самостоятельная работа  Работа со специальной литературой:  «Оборудование складских помещений и их обслуживание» | 4 |
| Тема 5.2. Технологические процессы на складе. | Условия и сроки хранения продуктов.  Ответственность за соблюдение правил при хранении продуктов. Проведение инструктажа по соблюдению безопасности хранения продуктов. Внедрение прогрессивных технологий хранения и складирования. Товарные запасы: понятие, виды, оценка состояния.  Товарные запасы и расход продуктов, оформление документов: получение продуктов на производство. | **13** |
| Практическое занятие:   1. Организация приёмки, хранения и отпуска продуктов на складе. 2. Определение запасов (решение профессиональных задач) | 4 |
| Самостоятельная работа  Ознакомление с нормативными таблицами отходов и потерь при хранении продуктов | 4 |
| Контрольная работа по 5 разделу | 1 |
| Всего |  | **150** |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

* автоматизированное рабочее место преподавателя;
* посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2014.

**Дополнительные источники:**

1. Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания – М. «Высшая школа» - 1990.
2. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 1986.
3. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.»Экономика» - 1981
4. Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании – М. «Высшая школа» - 1990
5. Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд (библиотечка повара) ТП - М.»Экономика» - 1991
6. Разин А.В. Кооперативное кафе – М. «Экономика» - 1988
7. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания – М. «Экономика» - 1982
8. Сопина Л.Н.. Пособие для повара – М. «Экономика» - 1989
9. Тимофеев В.М., Воронин В.В.. Справочник. Торговый инвентарь и посуда– М. «Экономика» - 1988
10. Правила охраны труда на предприятиях массового питания – Комитет РФ по торговле – 1993
11. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания – Комитет РФ по торговле – 1996

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Умения:  определять наличие запасов и расход продуктов; | - тестовый контроль;  - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. |
| оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов | - письменная проверка;  - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; |
| проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов | - тестовый контроль;  - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. |
| принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | - тестовый контроль; |
| оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. |
| **Знания:**  ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; | -оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;  - защита рефератов |
| общие требования к качеству сырья и продуктов; | - тестовый контроль  - защита компьютерной презентации. |
| условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; | - тестовый контроль  - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских |
| методы контроля качества продуктов при хранении; | - тестовый контроль |
| способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; | -проверка в виде тестирования |
| виды снабжения; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| виды складских помещений и требования к ним; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| методы контроля возможных хищений запасов на производстве; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| правила оценки состояния запасов на производстве; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |
| правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; | - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ |

**Составители:**

КГБПОУ «ЗПТ» зам. директора по УПР Ю.Ч. Мязина

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

КГБПОУ «ЗПТ» преподаватель О.Г. Сараева

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)