
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10.**

«Технология продукции общественного питания»

1 курс обучения

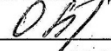
с. Дивное, 2020 г.

ОДОБРЕНА

на заседании Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

**Председатель Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное**

 **Переверзева О.А.**
Протокол №1 от «28» августа 2020г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом № 148/ОД от «31» августа 2020г.



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-
(внутренний) работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям
основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.02.10

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. АННОТАЦИЯ	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 03

«Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины организация хранения и контроль запасов и сырья является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 «Технологии продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям.

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.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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 приготовления е 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.
- В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формировать общие компетенции (ОК) (Приложение 2):
- 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.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов

5. Тематический план:

Раздел 1.

Основы товароведения продовольственных товаров

Раздел 2.

Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Раздел 3

Контроль запасов и расхода продуктов

6. Промежуточная аттестация: Экзамен

7. Разработчик: ГБПОУ АТ с.Дивное , преподаватель Тимура О.В.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

2.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

2.3. Цели и задачи учебной 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;
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- 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 требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение 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 сопроводительных документов на различные группы продуктов.

2.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
практические занятия	30
Контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе: решение ситуационных задач, оформление технологической документации, составление отчетов, анализ организационной деятельности, работа с нормативными документами	
Итоговая аттестация в форме Экзамен	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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. Основы товароведения продовольственных товаров		24	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	2
	Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.		
	Практическое занятие №1 Распознавание ассортимента основных групп	5	

	<p>продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)</p> <p>Практическое занятие №2 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)</p> <p>Практическое занятие №3 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)</p>		
	<p>Самостоятельная работа: №1 Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп.</p>	6	
<p>Тема 1.2.</p> <p>Товароведная характеристика продовольственных товаров</p>	Содержание учебного материала	10	2
	<p>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.</p>		
	<p>Самостоятельная работа №2</p> <p>- Иие зученассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);</p>	2	
	Контрольная работа	1	

<p>Раздел 2.</p> <p>Организация</p> <p>продовольственного</p> <p>снабжения</p> <p>складского и</p> <p>тарного хозяйства</p>		<p>39</p>	
<p>Тема 2.1. Виды</p> <p>продовольственного</p> <p>снабжения</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>8</p>	<p>3</p>
	<p>Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.</p>		
	<p>Практическое занятие № 4 Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное)</p>	<p>2</p>	
	<p>Практическое занятие № 5 Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству</p>	<p>6</p>	

	Практическое занятие № 6 Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству Практическое занятие № 7 Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству		
	Самостоятельная работа №3 Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6, П7 и прочее)	6	
Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала	6	3
	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.		
	Практическая работа № 8 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве Практическая работа № 9 Анализ приемки, хранения и возврата тары на	4	

	<p>производстве</p> <p>Практическая работа № 10 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве</p>		
	<p>Самостоятельная работа №4</p> <p>- Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.</p>	6	
	Контрольная работа	1	
Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	8	2
	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания.		
	Практическое занятие № 11 Оценка условий хранения и состояния	4	

	<p>продовольственных товаров</p> <p>Практическое занятие № 12 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров</p> <p>Практическое занятие № 13 Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов</p>		
	<p>Самостоятельная работа №5</p> <p>Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии)</p>	2	
Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов		27	
Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	Содержание учебного материала	12	3
	<p>Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на</p>		

	<p>производстве.</p> <p>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.</p>		
	<p>.Практическое занятие №14 Определение наличия запасов и расхода продуктов</p> <p>Практическое занятие №15 Определение наличия запасов и расхода продуктов</p>	4	
	<p>Практическое занятие № 16 Документальное оформление отпуска продуктов со склада.</p> <p>Практическое занятие №17 Документальное оформление отпуска продуктов со склада</p>		
	<p>Самостоятельная работа №6</p> <p>- Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации.</p>	6	
Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	Содержание учебного материала	8	3
	<p>Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом</p>		

	продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов.		
	Практическое занятие № 18,19 Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов	2	
	Самостоятельная работа №7 Разработка проектов	2	
	Контрольная работа	1	
		90	
	Всего:	120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

Оборудование рабочих мест кабинета: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Андропова Н.И. Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления (2-е изд.) учебник (для СПО) М.-Академия 2019

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник М.-Академия 2019

Интернет ресурсы:

Доступ подключения к НЭБ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, решение ситуационных задач
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия,
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;	Контрольная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
Знания:	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, контрольная работа
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- методы контроля качества продуктов при хранении;	Тестирование, практические занятия, контрольная работа, контрольная работа
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Тестирование, практические занятия
- виды снабжения;	Тестирование, практические занятия

- виды складских помещений и требований к ним;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, контрольная работа
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Тестирование, решение ситуационных задач
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила оценки состояния запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия

и от поставщиков;	
- виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.	Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа