

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Сомсикова А.В. преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Сомсикова А.В. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация хранения и контроль запасов сырья** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) входящей в состав укрупненной группы специальностей **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОП.03 Технология продукции общественного питания относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла

1.3. 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 товаров;
- 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 59 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 39 часа;
 самостоятельной работы обучающихся – 20 часов;

1.5. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

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
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		21	
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала		3
	1.	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2
	2.	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2
	3.	Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2
	Практические занятия		3
	Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.		
	Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		
Самостоятельная работа обучающихся		2	
Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты,			
Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала		2
	1	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2
	2	Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке.	2
	Практические занятия		2
	«Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов»		
	«Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения»		
	Самостоятельная работа обучающихся		3
Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.		2	
Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов;			
Тема 1.3 Методы контроля качества продуктов	Содержание учебного материала		2
	1	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции	2

при хранении	2	Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции		2
	Практические занятия		2	
	«Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов»			
	«Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов»			
	Контрольные работы		1	
	«Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров»			
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.				
Раздел 2			38	
Организация производства продукции и производственного процесса				
Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий		2
	2	Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.		2
	Практические занятия		2	
	«Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания»			
	«Размещение сети предприятий общественного питания»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.				
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Содержание учебного материала		4	
	1	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.		2
	2	Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.		2
	3	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания.		2
	4	Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.		2
	Практические работы		2	
	«Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.»			
	«Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.»			
	Контрольные работы		1	
	«Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании»			
Самостоятельная работа обучающихся		3		
Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки.				

	Составление графика завоза продуктов. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.		
Тема 2.3 Структура производства	Содержание учебного материала	2	
	1 Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и без цеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.		2
	2 Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации.	2	
	Практические занятия	1	
	«Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.»		
Тема 2.4 Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала	2	
	1 Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов.		2
	2 Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.	2	
	Практические занятия	4	
	«Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой.»		
«Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.»			
«Составление плана-меню предприятия»			
«Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.»			
Самостоятельная работа обучающихся	4		
Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.			
Тема 2.5 Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.	Содержание учебного материала	3	
	1 Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице гольевой, мясо-рыбный. Их назначение, размещение, режим работы.		2
	2 Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.		2
	3 Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.	2	
	Контрольные работы	1	
	«Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания»		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.			
	Всего:	59	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технология общественного питания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья :учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 192 с.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному

персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999

Учебные пособия и справочная литература

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептов блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990
3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989

4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

4. 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 индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	- проведение исследований
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- самостоятельная работа
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- фронтальная проверка знаний;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование; написание докладов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	- написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы;
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> • ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 	- фронтальная проверка знаний
<ul style="list-style-type: none"> • общие требования к качеству сырья и продуктов; 	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
<ul style="list-style-type: none"> • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; 	- фронтальная проверка знаний
<ul style="list-style-type: none"> • методы контроля качества продуктов при хранении; 	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
<ul style="list-style-type: none"> • способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 	- фронтальная проверка знаний;
<ul style="list-style-type: none"> • виды снабжения; 	- самостоятельная работа; практические работы;
<ul style="list-style-type: none"> • виды складских помещений и требования к ним; 	- самостоятельная работа; практические работы;

<ul style="list-style-type: none"> • периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 	- фронтальная проверка знаний
<ul style="list-style-type: none"> • методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; 	- фронтальная проверка знаний
<ul style="list-style-type: none"> • программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 	- ученические конференции
<ul style="list-style-type: none"> • современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 	- самостоятельная работа
<ul style="list-style-type: none"> • методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
<ul style="list-style-type: none"> • правила оценки состояния запасов на производстве; 	- самостоятельная работа; практические работы;
<ul style="list-style-type: none"> • процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; 	- ученические конференции
<ul style="list-style-type: none"> • правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков; 	- самостоятельная работа; практические работы;
<ul style="list-style-type: none"> • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	- тестирование;