

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

для специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Саров
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе ФГОС для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

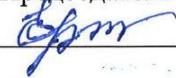
Организация – разработчик: ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова

Разработчик: Е.А.Паршина, преподаватель ГБПОУ СПТ им. Б. Г. Музрукова

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Председатель МК

 Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Тарасова
«31» 08 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: 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 расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов 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 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 и 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 весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки запасов на производстве;
- процедура 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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;
самостоятельной работы обучающегося 38 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)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
лекции	30
лабораторные работы и практические занятия	46
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
рефераты	
работа с нормативной и справочной литературой	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся.	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание	10	
	1 Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров.	2	1
	Самостоятельная работа	8	
	1 Реферат на тему: «Химический состав продовольственных товаров»	2	
	2 Реферат на тему: «Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров»	2	
	3 Реферат на тему: «Товар животного происхождения» 4 Реферат на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности»	2 2	
Тема 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов	Содержание	8	
	1 Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья.	2	2
	2 Органические показатели. Физико – химические показатели качества продуктов и сырья.	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	1 Реферат на тему: «Безопасность продовольственных товаров»		
	2 Презентация: «Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров»		
	3 Презентация: «Номенклатура показателей качества» 4 Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров		
Тема 3 Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание	14	
	1 Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении.	2	2
	2 Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах.	2	2
	Лабораторная работа	4	
	1 Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и представлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов.	4	
	Самостоятельная работа	2	

	1	Реферат на тему: « Организация товарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов»	2	2
	Практическая работа		4	
	1	Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов	4	
Тема 4 Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание		6	
	1	Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органический метод контроля качества. Социологический метод определения качества.	2	2
	Самостоятельная работа		4	
	1	Презентация: «Условия хранения пищевых продуктов»	2	
	2	Реферат на тему: «Методы определения качества». Составление таблиц органолептической оценки качества	2	
Тема 5 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	Содержание		6	
	1	Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам работы. Противопожарный инструктаж персонала. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ	2	2
	Лабораторная работа		4	
	1	Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	4	
Тема 6 Виды снабжения	Содержание		8	
	1	Виды и источники снабжения, поставщики. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей. Формы организации снабжения.	2	2
	Самостоятельная работа		6	
	1	Реферат на тему: «Источники снабжения»	2	
	2	Реферат на тему: «Хозяйственные отношения поставщиков»	2	
	3	Составление договоров по поставке товаров	2	
Тема 7 Виды складских помещений и требования к ним	Содержание		10	
	1	Основные требования к складским помещениям. Операции складского типа. Формы организации снабжения.	2	2
	Лабораторная работа		4	
	1	Порядок отпуска продуктов и сырья на производство (работа с документами)	4	

	Самостоятельная работа		4	
	1	Доклад: «Санитарные требования к складским помещениям»	2	
	2	Реферат на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»	2	
Тема 8 Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Содержание		14	
	1	Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. Механическое оборудование (подъемно – транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.	2	2
	Лабораторная работа		4	
	1	Составление заявки на торгово- технологическое оборудование в соответствии с типом и классом предприятия	4	
	Самостоятельная работа		8	
	1	Реферат на тему: «Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, технологическое обслуживание»	2	
	2	Презентация: «Весоизмерительное оборудование»	2	
	3	Реферат на тему: «Холодильное оборудование для складских помещений»	2	
	4	Реферат на тему: «Виды новейшего оборудования используемого в складских помещениях»	2	
Тема 9 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Содержание		16	
	1	Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	2	2
	Лабораторная работа		8	
	1	Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров	4	
	2	Анализ и оценка качества продукта по органическим показателям	4	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Реферат на тему: «методы контроля возможных хищений запасов на производстве»	2	
	Практическая работа		4	
1	Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	4		
Тема 10 Правила оценки состояния запасов на производстве	Содержание		6	
	1	Учет продуктов и товаров в местах хранения. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания с учета. Нормы естественной убыли на складах.	2	2
	Практическая работа		4	
	1	Разбор и решение ситуационных задач связанных с определением наличия запасов и расхода	4	

		продуктов		
Тема 11 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов	Содержание		4	
	1	Общие правила и порядок проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов, результатов инвентаризации	2	2
	Лабораторная работа		2	
	1	Заполнение актов порче, бое, ломе товарно – материальных ценностей	2	
Тема 12 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема поступающих продуктов со склада и от поставщиков	Содержание		10	
	1	Приемка товаров на складе. Прием товаров на складе поставщика. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2	2
	Лабораторная работа		8	
	1	Оформление технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	4	
	2	Решение задач на естественную убыль продовольственных товаров	4	
Итоговая контрольная работа		2		
Всего:			114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета, Организации производства;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателей;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно – методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно – поисковые системы, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2018. - Электронный ресурс: ЭБС Академия. <http://academia-moscow.ru/reader/?id=357913>

Дополнительные источники:

1. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания./ Под ред. В.Н. Голубева, М.П. Могильного, Т.В. Шленкской. – М.: ДеЛи Принт. – 2008. – 590 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. образования./ З.П. Матюхина, Э.К. Королькова. – 2- е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» - 2006. 272 с.
3. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости. – 2007. – 816 с.

Интернет ресурсы:

1. Социальная сеть работников образования – nsportal.ru
2. Учебно – методические комплексы по дисциплинам – УМК- СПО.BIZ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
УМЕТЬ:	
Определять наличие запасов и расходов продуктов;	Зачет за выполнение практического занятия
Оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;	Зачет за выполнение практического занятия
Проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;	Зачет за выполнение практического занятия
Принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;	Зачет за выполнение практического занятия
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Зачет за выполнение практического занятия
ЗНАТЬ:	
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Устный опрос
Общие требования к качеству сырья и продуктов;	Устный опрос
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Тестирование
Методы контроля качества продуктов при хранении;	Устный опрос
Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Устный опрос
Виды снабжения;	Тестирование
Виды складских помещений и требования к ним;	Зачет по рефератам
Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Тестирование
Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Тестирование
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Тестирование
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Тестирование
Правила оценки запасов на производстве;	Устный опрос
Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	Устный опрос
Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Устный опрос
Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Контрольная работа