

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

Т.Н. Т.Н.Таймуллина
«10» 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А.Граф

2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 8
от «22» 04 2020г.
Председатель ПЦК _____
Х.М.Хайбуллова

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 организация хранения и контроль запасов и сырья, разработана в соответствии с требованиями ФГОС по 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчики: Т.П.Зайцева – преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	2
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01 микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.3. Цель и планируемые результаты 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;
- 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 дисциплины обучающийся осваивает общие и профессиональные 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	81
Самостоятельная работа	27
Обязательная учебная нагрузка	54
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные и практические занятия (если предусмотрено)	12
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
		27/42/12	
<i>Введение</i>	Содержание учебного материала: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	2
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала: Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты	2	2
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их	Содержание учебного материала Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов переработки	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение: « Характеристика хранения плодов и овощей»	2	2
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Подготовка сообщений: « Ассортимент зерновых товаров»	2	2
Тема 1.4. Товароведная	Содержание учебного материала Товароведная характеристика молочных товаров	2	2

характеристика молочных товаров			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	2
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		
	Тематика практических занятий Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся подготовка сообщений: « Характеристика и ассортимент рыбных продуктов»	2	2
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		
	Тематика практических занятий Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов .	2	2
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально- технического снабжения	Содержание учебного материала 1.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	2
	2.Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики	2	2

	предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	3.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	2
	4.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	2
	5.Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	2
	6.Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	2
	Тематика практических занятий	2	3
	1. характеристика типов предприятий общественного питания		
	2. Размещение сети предприятий общественного питания	1	3
	3. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	1	3
	4. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	3
	5. Подбор технического оснащения складских помещений	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;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	9	2
Тема 2.2 Приемка различных видов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей 2.Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности,	2	2

продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	2
	Тематика практических занятий 1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	2
	2. Определение наличия запасов на складе.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	2	2
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1.Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	2
	2.Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	2
	3.Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	2	2
Тема 2.4 Контроль сохранности и расхода продуктов на	Содержание учебного материала 1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	2
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	2	

предприятиях питания	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	3. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	2
	4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
Всего:	54		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета « химии, биологии, физиологии питания и санитарии, метрологии и стандартизации»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. М.В. Володина, Т.А. Сопачева Учебник «Организация хранения и контроль запасов и сырья» Издательский центр « Академия». 2018г.

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2017г.

2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2019г

1. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. Образования. – б –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018.

2. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2019г. – 319с.

3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2020г.

4. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2019г.

5. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2018г. – 143с.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.

2. Журнал- Пищевая промышленность.

3. Журнал – Питание и общество

4. Журнал - Общепит

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteleskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>

5. www.restoracia.ru

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/</p>

<p>Умения: 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.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	--	--

