

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УМР

Косов С.А. Косова
« 15 » 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2023

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчики:

Бозунова Нина Николаевна, преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 7 от « 9 » июня 2023 г.

Председатель:  О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5 ПК 6.3	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	104
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	26
консультации	10
Промежуточная аттестация 4 семестр в форме экзамена	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений		<i>ОК 1-7, 9, 10</i>
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		50	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.3 Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки		

зерновых товаров	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	3	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		
	3	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Практические занятия		2	

	1	ПР № 5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		34	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		6	
	1	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. 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 предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	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.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка		

		складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	3	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро оборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 8. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	ПР № 9. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала		4	
	1	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 10. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	ПР № 11. Определение наличия запасов на складе		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		4	
	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. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		

	Практические занятия		4	
	1	ПР № 12. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	ПР № 13. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		2	
	1	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		6	
	1	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве 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. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Консультации		10	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр)		8	
Всего:			104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов сырья», оснащенный оборудованием: доска учебная, рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютер, проектор, наглядные пособия (плакаты)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные издания, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания

1. М.В., Володина, Т.А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов сырья» учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Изд. центр «Академия», 2021. - 192 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://www.food_prom.run/journalswww - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-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

3.2.3. Дополнительные источники

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Правильное применение профессиональной терминологии	Тестирование Дифференцированный зачет
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям 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	Оценка результатов выполнения практической работы