

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СРСК
А.Д. Шаповалов



ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины **ОПД.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупненную группу **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Разработчики:

Мельникова Виктория Александровна, преподаватель

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

Петровский районный союз
Потребительских обществ
Председатель правления
Н.В. Кузёма

МП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

_____ В.А. Мельникова

ОДОБРЕНА

на заседании МК «Естественнонаучные и физико-математические дисциплины»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2020 г.

Зав. МК _____ Кизилова Н.И.

СОГЛАСОВАНО

Зав. Метод. отделом

_____ М.С. Терещенко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональные дисциплины 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 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 управление 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Рефераты (по выбору):	6
1. Характеристика основных групп продовольственных товаров.	
2. Требования к качеству свежих и поработанных овощей.	
3. Характеристика факторов, влияющих на качество продовольственного сырья.	
4. Методы оценки качества продукции и отдельных её показателей.	
5. Характеристика современных способов правильной сохранности продуктов на производстве.	
6. Документальное оформление поступления продуктов на склад и отпуск их на производство.	
Итоговая аттестация в форме	экзамен

**2.2. Примерный 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, курсовая работ (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Общая классификация сырья и продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	12	
	1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	6	2
	2. Общие требования к качеству сырья и продуктов.	2	2
	3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.	2	2
	4. Методы контроля качества продуктов при хранении.	2	2
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Практические занятия	2	
	1. Органолептический метод оценки качества продуктов по индивидуальным заданиям. Подготовка презентации по теме «Свежие и переработанные плоды и овощи»	2	
	Контрольные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с таблицами и каталогами продуктов, заполнение тестов по индивидуальным заданиям.	2	
2. Подготовка презентации по теме «Оборудование для хранения пищевых продуктов»			
3. Заполнить таблицы: «Условия и режимы хранения пищевых продуктов» по индивидуальным заданиям.	2		
Тема 1.2. Характеристика способов и методов снабжения на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	12	
	1. Виды снабжения и их характеристика.	2	2
	2. Виды складских помещений и требования к ним. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	4	2
	3. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.	4	2
	4. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	2
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-	

	Практические занятия	4	
	1. Разработка способов снабжения и маршрутов доставки продуктов для предприятий общественного питания по индивидуальным заданиям.	2	
	2. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрено)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Изучение логистической системы снабжения на примере предприятий местной промышленности.	2	
	2. Работа с таблицами «Источники снабжения предприятий общественного питания сырьём»	2	
	3. Сбор информации по системам снабжения предприятий общественного питания по индивидуальным заданиям.	2	
Тема 1.3. Процессы контроля и управления за расходом продуктов на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	8	
	1. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	2
	2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Организация тарного и весового хозяйства на предприятиях общественного питания.	2	2
	3. Правила оценки состояния запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	2
	4. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)	-	
	Практические занятия	10	
	1. Порядок оформления поступления продуктов на склад. Подбор тары и упаковки для предложенных товаров.	2	
	2. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья. Критерии выбора весов для различных типов предприятий. Изучение устройства настольных циферблатных весов.	2	
	3. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.	2	

	4.	Документооборот на предприятии.	2	
	5.	Особенности проведения инвентаризации и оформление инвентаризационных ведомостей.	2	
Контрольные работы (не предусмотрено)			-	
Самостоятельная работа обучающихся			6	
	1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья и заполнить технологические карты по индивидуальным заданиям.	4	
	2.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания и заполнить необходимую документацию по индивидуальным заданиям.	2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (не предусмотрено)			-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)			-	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технологии продукции общественного питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

«Технологии продукции общественного питания»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептур, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Воропаева Ю. Организация хранения и контроль запасов и сырья.-М.: ИЦ «Академия», 2015
<https://infourok.ru/konspekt-lekciy-po-discipline-organizaciya-hraneniya-i-kontrol-zapasov-sirya-579005.html>

Дополнительные источники:

1. "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.560-96" (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 24.10.1996 N 27) (ред. от 11.10.1998, с изм. от 13.01.2001)
2. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие (2-е изд. перераб. и доп.) 2008г «ДАШКОВ и К»
3. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие (4-е изд. перераб. и доп.) 2010г. «ДАШКОВ и К»
4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: учебник (2-е изд. перераб. и доп.) 2009г. «ДАШКОВ и К»
5. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие (2-е изд. перераб. и доп.) 2009г. «ДАШКОВ и К»
6. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник 2009г. . «ДАШКОВ и К»
7. Закон Российской Советской Федеративной Социалистической республики «Об охране окружающей природной среды» 19.12. 2008 г. № 2060-1.
8. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник(3-е изд. перераб. и доп.) 2010г. «ДАШКОВ и К»
9. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов» рабочая тетрадь, М, ОИЦ «Академия» 2010г.
10. Криштафович В.И., Жебелева И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы 2009г. «ДАШКОВ и К».
11. Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. Управление качеством продукции: учебник 2009 г. . «ДАШКОВ и К».
12. Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов», учебник, М, ПрофОбрИздат, 2008 г.
13. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)
14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 N 59 (ред. от 23.12.2010) "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.06.2003 N 4613)

15. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 10.05.2007)
"Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
16. Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 N 554 (ред. от 15.09.2005) «Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»
17. Потапова И.И. «Калькуляция и учет» рабочая тетрадь М, «Академия» 2010г.
18. Потапова И.И. «Калькуляция и учет» учебник, М, «Академия» 2010г.
19. Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: учебно-практическое пособие, (2-е изд. перераб. и доп.) 2009г. «ДАШКОВ и К»
20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01
21. Саркисова Е.А. Риски в торговле. Управление рисками: практическое пособие, 2010 г. . «ДАШКОВ и К»
22. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
23. Харченко Н.Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» (4-е изд., перераб. и доп.) учебное пособие М, «Академия» 2010г.
24. Химический состав пищевых продуктов. Москва: ВО «Агропромиздат»,2007.

Интернет-ресурсы:

<http://www.twirpx.com/files/>,

<http://flysat.com/>,

<http://www.klyaksa.net/>,

<http://stavschool.ru/>,

<http://citforum.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
определять наличие запасов и расход продуктов	деловая игра
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	тестирование
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	защита презентаций
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	наблюдение за деятельностью обучающихся
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	защита выполненных индивидуальных заданий
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	защита профессиональных задач с использованием презентации
общие требования к качеству сырья и продуктов	тестирование
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	тестирование
методы контроля качества продуктов при хранении	защита профессиональных задач с использованием презентации
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	рейтинговый контроль выполненных работ
виды снабжения	защита презентаций

виды складских помещений и требования к ним	семинар
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	тестирование
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	тестирование
программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	ролевая игра
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	тестирование
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	решение ситуационных задач
правила оценки состояния запасов на производстве	тестирование
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	защита профессиональных задач с использованием презентации
правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	оценка практических заданий
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	оценка практических заданий