



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСЬСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора №233

от 01 сентября 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

программы подготовки специалистов среднего звена СПО

19.02.10 «Технология продуктов общественного питания»

Форма обучения очная

Курс 2

Семестр 4

Когалым, 2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 01 от «01» сентября 20__ г.

Руководитель МО *И.В. Рыбакова* /И.В. Рыбакова/
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог - библиотекарь *А. Мухоморова*
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС *И.В. Рыбакова* /И.В. Рыбакова/
подпись

Разработчики: Рыбакова Ирина Викторовна , преподаватель «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 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	120
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	40
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		68	
Введение в дисциплину	Содержание учебного материала:	2	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений		ОК 1-7, 9, 10
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента		1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие требования к качеству продовольственных товаров		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Органолептическая оценка качества овощей, плодов, грибов		
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	изделий и оценка качества по стандарту, ассортимент, показатели качества, пищевая ценность, сроки хранения, использование		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Составление таблицы по теме «Классификация промысловых рыб по семействам»		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		
	Самостоятельная работа Заполните таблицу по теме «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров» Составление кроссворда по теме «Рыбные товары» Составление кроссворда по теме «Мясные товары»	20	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Изучение ассортимента продовольственных товаров в действующих магазинах и составление отчета по предложенному плану		
	Контрольная работа	1	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		52	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Виды снабжения		
	Источники снабжения и поставщики предприятий		
	Критерии выбора поставщиков		
	Организация договорных отношений с поставщиками		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов		
	Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества)		
Тематика практических занятий	2		
	Практическое занятие № 8 Составление договора поставки на продовольственные товары.		
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Товарные запасы		
	Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Разработка пооперационной схемы документального оформления приемки товаров. Составление актов приемки		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров		
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада		
	Правила отпуска сырья и продуктов на производство		
	Требования, предъявляемые к отпуску товаров		
	Тематика практических занятий	4	
Практическое занятие № 11 Документальное оформление отпуска продуктов со склада			
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве		
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		
	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		
	Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие № 12 Учет сырья в складских помещениях. Инвентаризация продуктов и тары на предприятиях общественного питания			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа Составление схемы организации товародвижения Заполнение документов по результатам приемки по количеству и качеству товаров, поступивших от поставщиков Заполнение таблицы по теме «Виды сопроводительных документов на различные группы продуктов: сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверения о качестве» Заполнение документов, сопровождающих товародвижение</p>	20	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Ростов Н/Дону: Феникс, 2016. – 220 с. – Текст: непосредственный.

2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник / В.А. Домарецкий. – М.: Форум, 2016. – 400 с. - Текст: непосредственный.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособ./ Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г.Н. Дзюба и др.; под ред. Л.П. Липатовой. – М.: Форум, 2016. – 376 с. - Текст: непосредственный.

3. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-108209-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1046411> (дата обращения: 17.01.2020)

4. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО). - ISBN 978-5-16-103607-5. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1021058> (дата обращения: 17.01.2020)

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсов): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентом профессионального цикла.

3.4 Условия реализации программы с лицами ОВЗ.

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

– размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне));

– присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

– обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

– дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

– обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:		
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие ресурсов - оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов - соблюдает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов - выбирает способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов - соблюдает периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования - выбирает виды складских помещений и определяет требования к ним - определяет методы контроля возможных хищений запасов на производстве и процедуры при соблюдении правил инвентаризации запасов продуктов 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка устного собеседования; - письменного тестирования; - контрольной работы; - видов самостоятельной работы; <p>Промежуточный контроль: дифференцированного зачета</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>запасов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		
<p>Умения:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> - использует актуальную нормативно-правовую документацию с целью аргументации принятого решения; - выбирает виды инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов; -выбирает оптимальные решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов: - практических работ № 1-16; - видов самостоятельной работы;</p> <p>Промежуточный контроль: дифференцированного зачета</p>

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год _____

Дополнения и изменения на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочую программу обсуждены на заседании МС

« _____ » _____ 20__ г. (Протокол № _____).

Председатель МС _____ / _____ /