	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 1 из 13 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по У и НМР


О.А. Евтехова

01.09. 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **43.02.15.Поварское и кондитерское дело**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 13 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Поликарпова Алла Геннадьевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании ПЦК дисциплин
 профессионального цикла отделений
 «Сфера обслуживания»,
 «Общественное питание
 и технологии обслуживания»


Протокол № 1

от 01.09.2021 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина


Эксперт:

ГПОУ ТО «ДПК» методист Л.А. Зайцева

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	<i>Редакция №</i> 1 <i>Изменение</i> №__	Лист 3 из 13 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 13 Контрольный экз.

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.


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 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;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 13 Контрольный экз.

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:


максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;

во взаимодействии с преподавателем – 90 часов, в том числе:

теоретическое обучение- 56 часов;

практическое обучение – 34 часа;


самостоятельной работы обучающихся – 6 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 13 Контрольный экз.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Во взаимодействии с преподавателем	90
Теоретическое обучение	56
Практическая подготовка	34
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 7 из 13 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2
	1 Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	14	2
	2 Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.		2
	3 Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры.		2
	4 Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		2
	5 Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		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	
Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки,	Содержание учебного материала	10	2
	1 Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери.		



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 8 из 13
		Контрольный экз.

транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		2
	Практические занятия Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; Способы оценки условий хранения и состояние продуктов и запасов. Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения	10	
Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала	6	2
	1 Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.		
	2 Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.		2
	Практические занятия Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.	2	
Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса			
Тема 2.1	Содержание учебного материала		



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 9 из 13 Контрольный экз.

Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	1	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий.	6	2
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Содержание учебного материала		8	
	1	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.		2
	2	Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.		2
	3	Порядок отпуска продуктов на производство.		2
	4	Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация приемки, вскрытия, хранения, возврат тары.		2
	Практические занятия		4	
	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.			
Тема 2.3 Структура производства	Содержание учебного материала		6	2
	1	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.		2
	2	Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации		2
	Практические занятия Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		4	
Тема 2.4	Содержание учебного материала			




Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 10 из 13 Контрольный экз.

Контроль запасов и наличия продуктов	1	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	4	2
	2	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.		2
	Практические занятия		6	
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учёт расхода сырья на производстве. Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.			
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов населения. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.			
Дифференцированный зачёт		2		
			96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 13 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технология общественного питания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:


1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2018.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептов блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990
3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989
4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 13 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- определять наличие запасов и расход продуктов	- проведение исследований
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- самостоятельная работа
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- фронтальная проверка знаний;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование; написание докладов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	-написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы;
Знания:	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- фронтальная проверка знаний
-общие требования к качеству сырья и продуктов	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	- фронтальная проверка знаний
-методы контроля качества продуктов при хранении	-тестирование; написание докладов; написание рефератов;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- фронтальная проверка знаний;
- виды снабжения	- самостоятельная работа; практические работы;
- виды снабжения	- самостоятельная работа; практические работы;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- самостоятельная работа; практические работы;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на	- фронтальная проверка знаний



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение :РП ОП.02 43.02.15

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 13 из 13
Контрольный
экз.

производства питания;	
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- конференция;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	-самостоятельная работа;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
- правила оценки состояния запасов на производстве;	- самостоятельная работа; практические работы;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	- самостоятельная работа; практические работы;
- правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;	- самостоятельная работа; практические работы;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- тестирование