
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 1 из 14 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ
 зам. директора по У и НМР
 О.А. Евтехова
 02.09.2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
19.02.10.Технология продукции общественного питания
 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.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 14 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО


на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1
от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


Эксперт:

Методист ГПОУ ТО «ДПК» Шаталова Е.Н.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 3 из 14 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.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 14 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 **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация хранения и контроль запасов и сырья** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

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;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 14 Контрольный экз.


- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;


самостоятельной работы обучающихся – 24 часа.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 14 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
В том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	18
Реферат по заданной тематике	6
Итоговая 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.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 7 из 14 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «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	10	
1	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		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, транспортирования и реализации различных видов продовольственных	Содержание учебного материала	2	
1	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь.		2



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 8 из 14 Контрольный экз.

продуктов		Меры по предупреждению и снижению потерь.		2
	Практические занятия		4	
	1	Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.		
	2	Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.		4	
Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала		4	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		4	
	1	Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов.		
	2	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.		
	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.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 9 из 14 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.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.		4	
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Содержание учебного материала		6	
	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 товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.		2
	Практические занятия		4	
	1	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.		
		2	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	
Самостоятельная работа обучающихся 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.		4		
Тема 2.3 Структура производства	Содержание учебного материала		2	
	1	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.		2




Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 10 из 14 Контрольный экз.

	2	Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации		2
	Практические занятия Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной документацией		4	
Содержание учебного материала				
Тема 2. 4 Контроль запасов и наличия продуктов	1	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	3	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		4	
	1	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учёт расхода сырья на производстве.		
	2	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.		4	
	Дифференцированный зачёт		1	
Всего			72	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 11 из 14 Контрольный экз.

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.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 14 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:


1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья, М.: ИЦ «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров, М.: ИЦ «Академия», 2014

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»

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 13 из 14 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 производствах питания;	- фронтальная проверка знаний
- программное обеспечение управления расходом	- конференция;



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

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 14 из 14
Контрольный
экз.

продуктов на производстве и движением блюд;	
- 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