	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	Лист 1 из 13 <hr/> Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по У и НМР
 О.А. Евтехова
 22.09.2020 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

2020 г

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	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 предметной
 (цикловой) комиссии
 отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»


Протокол № 02

от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина


Эксперт:

ГПОУ ТО «ДПК», методист Шаталова Е.Н.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <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: РПОП.03 19.02.10	Редакция № 2 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 **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;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 5 из 13 <hr/> Контрольный экз.

- 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.


Практическая подготовка осуществляется в колледже.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часа;


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: РПОП.03 19.02.10	Редакция № 2 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия (в т.ч. практическая подготовка)	18 (12)
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: РПОП.03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 7 из 13 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		
	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.	10	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 продуктов	Содержание учебного материала		
	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. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	2



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

Наименование документа: Рабочая программа учебной
дисциплины
Условное обозначение: РПОП.03 19.02.10

Редакция № 2
Изменение №_

Лист 7 из 13

Контрольный экз.

				2
	Практические занятия (Практическая подготовка)		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 (Практическая подготовка)		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: РПОП.03 19.02.10

Редакция № 2
Изменение №_

Лист 7 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.	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			
	1	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.	6	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 (Практическая подготовка)		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: РПОП.03 19.02.10

Редакция № 2
Изменение №_

Лист 7 из 13

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	
Тема 2. 4 Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала			
	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: РПОП.03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 11 из 13 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование:

- Персональный компьютер, проектор.
- Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение.

Информационное обеспечение:

- Операционная система Windows XP.
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office.
- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

Средства обучения:

- Плакаты и таблицы.

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
2. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р. Феникс, 2010. Разрешено к использованию на заседании ПЦК «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания».

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
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. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989
2. 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: РПОП.03 19.02.10

*Редакция № 2
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 производствах питания;	- фронтальная проверка знаний
- 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;



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

Наименование документа: Рабочая программа учебной
дисциплины
Условное обозначение: РПОП.03 19.02.10

Редакция № 2
Изменение № _

Лист 13 из 13

Контрольный экз.

- 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