

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

_____ Ю.Н. Пророченко

«_____» _____ 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

г. Троицк
2020г.

Программа учебной дисциплины

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от «__»_____ 20 г.

Председатель комиссии_____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для направления специальностей и профессий «Технология продукции и организации общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов 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 учебной 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 производстве питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки запасов на производстве;
- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные работы	22
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Рефераты, презентации, работа с нормативной и справочной литературой	
Итоговая аттестация в форме	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		48	1
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	
	1. Оценка качества продовольственных товаров	2	
	2. Потребительские свойства продовольственных товаров.	2	
	3. Дефекты и брак продовольственных товаров.	2	
	4. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Составить таблицу или схему «Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров» «Потребительские свойства продовольственных товаров» . Подготовить сообщение на тему «Классификация дефектов продовольственных товаров»		
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	1
	1. Классификация продовольственных товаров	1	
	2. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	1	
	Лабораторно – практические занятия	22	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества овощей, плодов, грибов	4	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества вкусовых товаров	4	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества круп и макаронных изделий.	2	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества муки и хлебобулочных изделий	2	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества яиц и яичных товаров	2	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества молочных товаров	4	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества рыбы и рыбных товаров	2	
	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	Создать презентации «Экзотические овощи и плоды». Подготовить сообщения «Влияние пищевых добавок на организм человека», «Способы фальсификации шоколада», «Новые виды круп», «Новые виды молочных продуктов», Составить схемы классификации по ассортиментным признакам молочных товаров.		
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		34	
Тема 2. 1 Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала	6	1
	1.Снабжение : понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	
	2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	2	
	Практическое занятие	2	
	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление договора поставки на продовольственные товары		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Охарактеризовать виды снабжения и составить таблицу. Изучить и составить алгоритм организации договорных отношений с поставщиками		
Тема 2.2.Организация складского и тарного хозяйства.	Содержание учебного материала	6	1
	1.Складское хозяйство, виды складских помещений и требования к ним. Операции складского типа.	2	
	2.Оборудование складских помещений.	2	
	3.Тарное хозяйство: понятие, назначение. Характеристика и классификация тары, требования к ней	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

	Подготовить презентации на темы «Инструменты и инвентарь складских помещений» «Виды функциональных емкостей и их использование. Подготовить реферат на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»		
Тема 2.3.Условия хранения продовольственных продуктов.	Содержание учебного материала	8	1
	1.Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.	2	
	2. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	3	
	3.Отпуск продукции со склада	1	
	Практическое занятие	2	
	Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров. Подготовить сообщение на тему «Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров»		
Раздел 3.Контроль запасов и наличия продуктов.		38	1
Тема 3.1. Товарные запасы	Содержание учебного материала	6	
	1. Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	1	
	2. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания. Правила оценки состояния запасов сырья	1	
	Практическое занятие	4	
	Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Расчет сырья по массе брутто для различных вариантов плана –меню		
Тема 3.2.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	Содержание учебного материала	8	1
	1.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		
	2.Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов .	2	

	3.Документы необходимые для проведения инвентаризации. Определение результатов инвентаризации товаров и тары. Программное обеспечение на предприятиях общественного питания.		
	4.Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Виды материальной ответственности	2	
	5.Общие основания и условия материальной ответственности работников		
	6.Письменные договоры о полной материальной ответственности		
	Практическое занятие	4	
	Составление договора на материальную ответственность		
	Определение результатов инвентаризации товаров и тары (по заданным условиям).		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Описать последовательность проведения инвентаризации.		
Тема 3.3.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Содержание учебного материала	4	1
	Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	2	
	Практические занятия	2	
	Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.		
Тема 3.4. Контроль расхода продуктов на производстве.	Содержание учебного материала	10	1
	1.Документальный учет расхода сырья на производстве.	1	
	2.Учет движения готовых изделий на производстве..	1	
	3.Учет движения тары	1	
	4.Акты о реализации и отпуске изделий кухни	1	
	Практические занятия	6	
	Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве Учет движения тары. Акты о реализации и отпуске изделий кухни		
всего		120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины в наличии учебный кабинет
Технология кондитерского и кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, справочно-поисковые системы, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Учебные:

1. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия», 2013 – с.111-120.
2. Дубцов Г.Г. – Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /М.: Академия, 2014. – 33 с.
3. Ларионова Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. - М. : «Академия», 2016. – 201 с.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 160с.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 384с.

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под

ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
УМЕТЬ:	<p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Анализ решения ситуативных задач;</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно- практических работ</p> <p>Защита отчетов по практическому занятию</p> <p>защита выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p>
определять наличие запасов и расходов продуктов;	
оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;	
проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;	
принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;	
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	
ЗНАТЬ:	
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 производстве питания;	
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;	
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	
правила оценки запасов на производстве;	
процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
	Экзамен

