



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Челябинск 2018

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 30 августа 2018 года

Председатель  Селезнева И.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Худякова

30 августа 2018 года

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:

Вавилова Марина Анатольевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения общепрофессиональной дисциплины:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 0 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	
Уметь	<ul style="list-style-type: none">-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	<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 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.
-------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	106
Всего учебных занятий	96
в том числе:	
Теоретическое обучение	62
практические занятия	20
лабораторные работы	14
консультации	2
экзамен	6
Форма промежуточной аттестации - экзамен	

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	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	34	
	1. Общая классификация продовольственных товаров.	2	ОК1-ОК9
	2. Характеристика зерномучных товаров.	2	ОК1-ОК9
	3. Характеристика свежих и переработанных плодовоовощных товаров.	2	ОК1-ОК9
	4. Характеристика молока и молочных товаров (молока, сливок, молочных консервов, сыров).	2	ОК1-ОК9
	5. Характеристика кисломолочных товаров.	2	ОК1-ОК9
	6. Характеристика товаров животного происхождения (мясо убойных животных, мясо птицы, мясной гастрономии).	2	ОК1-ОК9
	7. Характеристика товаров животного происхождения (колбасных изделий, мясных консервов).	2	ОК1-ОК9
	8. Характеристика семейства промысловых рыб. Живая, охлажденная рыба. Солёные гастрономические товары.	2	ОК1-ОК9
	9. Характеристика вяленой, соленой, копченой рыбы, балычных изделий. Характеристика рыбных консервов, пресервов.	2	ОК1-ОК9
	10. Характеристика кондитерских товаров.	2	ОК1-ОК9
	11. Характеристика мучных кондитерских товаров.		ОК1-ОК9
	12. Характеристика вспомогательных продовольственных товаров.	2	ОК1-ОК9
	13. Характеристика вкусовых товаров.		ОК1-ОК9
	14. Химический состав продовольственных товаров. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.	2	ОК1-ОК9
15. Лабораторная работа №1	2	ОК1-ОК9,	

	Определить ассортимент зерномучных товаров, плодоовощных, вкусовых товаров, используя натуральные образцы.		OK11
	16.Лабораторная работа №2 Определить ассортимент мясных, молочных товаров.используя натуральные образцы.	2	OK1-OK9, OK11
	17.Лабораторная работа №3 Определить ассортимент рыбных товаров и кондитерских изделий, используя натуральные образцы.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 2	Содержание учебного материала	16	
Общие требования к качеству сырья и продуктов	18. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья. Органолептические показатели.	2	OK1-OK9
	19. Физико-химические показатели. Безопасность продовольственных товаров.	2	OK1-OK9
	20. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров. Номенклатура показателей качества.	2	OK1-OK9
	21.Лабораторная работа №4 Определить качество сырья и продуктов с помощью органолептического метода	2	OK1-OK9, OK11
	22.. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов.	2	OK1-OK9
	23.Процессы, происходящие при хранении. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах.	2	OK1-OK9
	24.Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов	2	OK1-OK9
	25.Практическое занятие №1 Разобрать и решить ситуационные задачи связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 4	Содержание учебного материала	8	
Методы контроля качества продуктов при хранении	26. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества. Экспериментальный метод определения качества.	2	OK1-OK9
	27. Лабораторная работа №5 Определить качество товара различных основных групп (зерновых, плодоовощных) с помощью органолептического метода.	2	OK1-OK9, OK11

	28. Лабораторная работа №6 Определить качество товара различных основных групп (мясных, молочных) с помощью органолептического метода.	2	OK1-OK9, OK11
	29. Лабораторная работа №7 Определить качество товара различных основных групп (рыбных, кондитерских) с помощью органолептического метода.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 5 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	
	30. Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам работы. Противопожарный инструктаж персонала. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ.	2	OK1-OK9
	31. Практическое занятие №2 Решить ситуационные задачи по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 6 Виды снабжения	Содержание учебного материала	4	
	32. Виды и источники снабжения, поставщики. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей. Формы организации снабжения.	2	OK1-OK9
	Практическое занятие №3 Составить схему торгово-технологического процесса. 33. Составить схему товароснабжения.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 7 Виды складских помещений и требования к ним	Содержание учебного материала	4	
	34. Основные требования к складским помещениям. Операции складского типа. Характеристика и классификация тары, требования к ней.	2	OK1-OK9
	35. Практическое занятие №4 Составить классификацию тары.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 8 Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Содержание учебного материала	4	
	36. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.	2	OK1-OK9

	37. Практическое занятие №5 Ознакомиться с использованием различных видов оборудования.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 9 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Содержание учебного материала	4	
	38. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	2	OK1-OK9
	39. Практическое занятие №6 Решить ситуационные задачи по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 10 Правила оценки состояния запасов на производстве	Содержание учебного материала	4	OK1-OK9
	40. Учет продуктов и товаров в местах хранения. Нормы естественной убыли на складах. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета.	2	
	41. Практическое занятие №7 Разобрать и решить ситуационные задачи связанные с определением наличия запасов и расхода продуктов	2	OK1-OK9, OK11
Тема 11 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов	Содержание учебного материала	8	OK1-OK9
	42..Общие правила проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации	2	
	43. Оформление инвентаризационных материалов. Определение результатов инвентаризации	2	OK1-OK9
	44. Практическое занятие №8 Составить алгоритм порядка проведения инвентаризации. Оформить инвентаризационный материал.	2	OK1-OK9, OK11
	45. Практическое занятие №9 Определить результаты инвентаризации.	2	OK1-OK9, OK11
Тема 12 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,	Содержание учебного материала	6	OK1-OK9
	46. Приемка товаров на складе.	2	
	47. Прием товара на складе поставщика. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2	OK1-OK9

поступающих со склада и от поставщиков	48.Практическое занятие№10 Оформить технологическую документацию и документацию по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	2	ОК1-ОК9, ОК11	
		Консультации		2
		Экзамен		6
		Всего:		106

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- проектор,
- экран.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- комплект весоизмерительной техники;
- муляжи
- натуральные образцы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные изделия

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 1014.-192с.

2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учеб./ Г.Г. Дубцов .- М.: Академия, 2012.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования/Владимир Васильевич Усов.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-416с.

4. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий: Учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев. (Сер. Учебники XXI века).-Ростов н/Д: Феникс, 2001.-416с.

5. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие. / Т.И. Перетятко. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о».

6. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования.-3-е изд., перераб. И доп.-М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000.-224с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания. / Под ред. В.Н. Голубева, М.П. Могильного, Т.В. Шленкской. - М.: ДеЛиПринт. - 2009. – 590 с.

2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2009. – 272 с.

3. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости. – 2009. – 816 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>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.</p> <p>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</p>	<p>Зачет за выполнение практического занятия</p> <p>Зачет за выполнение практического занятия</p> <p>Зачет за выполнение практического занятия Зачет за выполнение практического занятия</p> <p>Зачет за выполнение практического занятия Устный опрос</p> <p>Тестирование Устный опрос Устный опрос Тестирование Зачет по рефератам Тестирование Тестирование Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет за выполнение практического занятия</p>