**Автономная некоммерческая организация**

**профессионального образования**

**«Челябинский колледж Комитент»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 «Организация хранения и контроль**

**запасов и сырья»**

**(на базе основного общего образования)**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация выпускника**: Повар; Кондитер

2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4**  **10** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **11** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3,  ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4,  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5  ОК 1-7,9 | 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; | 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;  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 |

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 138 | |
| **Объем учебной дисциплины** | **138** | |
| в том числе: | | |
| Теоретическое обучение | 86 | |
| Лабораторные и практические занятия | 52 | |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды ОК и ПК** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров** | | | **12** |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 1.1** Оценка качества продо- вольственных това- ров | Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации то- варов. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Стабилизация социально-экономического положения страны, использова- ние местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны. | 6 |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 1.2** Товаро- ведная характери- стика продоволь- ственных товаров. | Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристи- ка основных видов продовольственных товаров. | 6 |
| **Раздел 2 Товароведная характеристика и оценка качества основных групп продовольственных товаров** | | | **44** |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 2.1** Плодо- овощные товары: оценка качества и особенности хране- ния. | Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные пло- ды и овощи: их использование в общественном питании, классификация, строение, свойства, пищевая ценность и химический состав. Товарное ка- чество. Градации качества. Условия и сроки хранения, процессы, происхо- дящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упа- ковке. | 4 |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2 | **Тема 2.2**  Рыбные товары: оценка качества и особенности хране- ния | Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование рыбных товаров в общественном питании. Классификация рыбы и продук- тов ее переработки. Пищевая ценность, химический состав и строение ры- бы. Оценка качества рыбных товаров. Общие и специфические показатели: принципы деления рыбных товаров на сорта и категории. Дефекты рыбы и | 4 |
| ПК 6.1-6.5 |  | продуктов ее переработки. Факторы, сохраняющие качество рыбных това- ров. Потери при хранении. |  |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4 | **Тема 2.3**  Мясные товары: оценка качества и особенности хране- | Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Оценка ка- чества мясных товаров. Принципы деления мясных товаров на сорта и ка- | 4 |
| ПК 5.1-5.2 | ния | тегории. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хране- |
| ПК 6.1-6.5 | нии, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упаковке и маркиров- |
| ке. |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2 | **Тема 2.4** Зерномучные това- ры: оценка качества и особенности хра- нения | Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ас- сортимент зерномучных товаров по сохраняемости. Сравнительная харак- теристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому соста- ву. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зер- номучных товаров. Факторы, формирующие качество, оценка качества. | 4 |
| ПК 6.1-6.5 | Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении зерно- |
| мучных товаров. Потери зерномучных товаров, болезни и дефекты. Требо- |
| вания к упаковке и маркировке. |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 2.5** Молочные товары: оценка качества и  особенности хране- ния | Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические по- казатели. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты. Сравнительная то- вароведная характеристика молока и продуктов его переработки. Упаковка для общественного питания. Хранение молочных товаров: условия и сроки. Потери. | 4 |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 2.6** Пищевые жиры: оценка качества и  особенности хране- ния. | Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Градации. Упаковка. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Товароведная характеристика расти- тельных масел, животных жиров, маргариновой продукции. | 4 |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 2.7**  Яйцо и продукты его переработки: оценка качества и особенности хране- ния | Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация по сохраняемости. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упаковке и маркировке. | 4 |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 2.8** Кондитерские това- ры: оценка качества и особенности хра- нения | 1. Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация по сохраняемости. Оценка качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении. Потери при хранении. Требования к упаковке и маркировке. | 4 |
| 2. Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация по сохраняемости. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные до- кументы. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хране- нии, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упаковке и маркиров- ке. | 4 |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 2.9** Вкусовые товары: оценка качества и  особенности хране- ния. | Рынок чая, кофе, пряностей и приправ. Сравнительная товароведная ха- рактеристика. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения, процессы, происходя- щие при хранении. Потери при хранении. Требования к упаковке и марки- ровке. | 4 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 2.10** Пищевые концен- траты | Пищевые концентраты: понятие, назначение. Классификация по видам сы- рья, способам производства и пищевым признакам. Значение в питании.  Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Факто- ры, формирующие и сохраняющие качество. Ассортимент. Оценка каче- ства. Условия и сроки хранения. Потери: виды, причины возникновения. | 4 |
| **Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.** | | | **82** |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 3.1** Виды про- довольственного снабжения. | 1. Снабжение: понятие значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. | 4 |
| 2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и тех- нические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров. | 2 |
| ***Практическое занятие*** | **12** |
| 1.Составление договора поставки на продовольственные товары (по зада- нию преподавателя). | 6 |
| 2. Заполнение товарно - транспортной накладной, счет- фактуры. (по зада- нию преподавателя). | 6 |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 3.2** Организа- ция складского и тарного хозяйства | 1. Складское хозяйство: понятие, назначение виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. | 4 |
| 2. Тарное хозяйство: понятие, назначение. | 2 |
| ***Практическое занятие*** | **10** | |
| Составление заявки на оснащение ) складских помещений оборудованием (механическое, весовое, холодильное). | 4 |
| Контроль качества пищевого сырья. Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупре- ждению и устранению дефектов. | 6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 3.3**  Условия хранения продовольственных товаров. | 1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Воз- можные риски при хранении. | 2 | |
| 2. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных то- варов. | 2 | |
| ***Практическое занятие*** | **12** | | |
| 1.Заполнение требования в кладовую на основании план меню и требова- ния накладной. | 4 | |
| 2. Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасно- сти хранения пищевых продуктов. | 8 | |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3  ПК 2.1-2.3  ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.5 | **Тема 3.4**  Контроль запасов и наличие продуктов. | 1. Товарные запасы: понятие назначение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. | 2 | |
| 2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Проце- дура и правила инвентаризации запасов продуктов. | 4 | |
| 3. Ответственность работников в области контроля наличия товаров. | 2 | |
| 4. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. | 2 | |
| 5. Контроль расхода продуктов на производстве. Документальный учет расхода сырья на производстве. | 2 | |
| 6. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни. | 2 | |
| ***Практическое занятие*** | **18** |  | |
| 1. Заполнение договора о полной индивидуальной материальной ответ- ственности, накладной на отпуск товара. | 4 | |
| 2. Заполнение инвентаризационной описи, акта о списании продуктов. | 6 | |
| ***3.*** Заполнение акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов, и гото- вых изделий кухни, акта о реализации и отпуске изделий из кухни. | 8 | |
|  | **Промежуточная аттестация - экзамен** | |  | |
|  | **Всего** | | **138** | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Нормативно-правовые документы:**

# 1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. (с изм. и доп.). Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/ cons\_doc\_ LAW\_ 25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/ cons\_doc\_LAW\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)

3.Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: http://base.garant.ru/182783/

4.ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - Введ. 2016-07-01. - Режим доступа docs.cntd.ru/document/1200127184.

5.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

**3.2.2.Основная литература**

1.Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 192с. Режим доступа: https://academia- library.ru/reader/?id=428904&

2.Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум: [16+] / А.Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 144 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950. – Библиогр.: с. 83-85. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст: электронный.

**3.2.3.Дополнительные источники**

1. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качествапродукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733>. – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный.

2.  Методы исследования сырья и продуктов общественного питания: лабораторный практикум: [16+] / авт.-сост. Е.Н. Стаценко, Н.В. Судакова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2018. – 143 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=563161. – Библиогр.: с. 98-99. – Текст: электронный.

3. Димитриев, А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие: [16+] / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 156 с.: схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629. – Библиогр.: с. 134-136. – ISBN 978-5-7882-2325-4. – Текст: электронный.

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| В результате освоения дисциплины студенты должны знать:  - отраслевые особенности общественного питания и инфраструктуру отрасли;   * организационно-правовые формы и клас- сификацию предприятий общественного питания; * структуру предприятий и нормативную базу деятельности; * организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; * суть и элементы производственного и тех- нологического процессов; * оперативное планирование работы производства; * организацию процессов производства основных производственных цехов и вспомогательных помещений;   основные категории производственного персонала, требования к нему; организацию и нормирование труда персонала;  Уметь:  Использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;   * составлять и заключать договора на поставку товаров; * разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; * рационально организовывать технологический процесс производства;   обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса | «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.  «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.  Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.  «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |