

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 07:57:05

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Челябинск 2020

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины.....	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	9

1.Общая характеристика рабочей программы дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья: является обязательной частью профессионального учебного цикла образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья 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.

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 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Удовлетворяющий гигиенические и эстетические потребности клиента в соответствии с оказываемой услугой и запросами потребителя	ЛР 22

Обеспечивающий соблюдение требований технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики	ЛР 23
Соблюдающий требования к внешнему виду и культуре поведения работников индустрии красоты	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2 Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	3 семестр	4 семестр
Объем образовательной программы дисциплины	84	39	45
в том числе в форме практической подготовки	10	4	6
в том числе:			
теоретическое обучение	28	12	16
практические занятия	28	14	14
консультации			
<i>самостоятельная работа</i>	28	13	15
Промежуточная аттестация в форме			Экзамен

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4
3 семестр			
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины организации хранения и контроль запасов и сырья..	2	
Раздел 1. Основы товароведения пищевых продуктов			
Тема 1.1Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристика основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. Молоко и молочные продукты, пищевые жиры. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента Зерно и продукты его переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. Кондитерские изделия, сахар. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. Яйца и продукты их переработки, вкусовые товары. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа №1 Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания)		
Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов	Содержание учебного материала	25	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4,
	Показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества пищевых продуктов. Основные понятия, термины качества продуктов и сырья. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Физико – химические и органолептические показатели. Безопасность продовольственных товаров. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных	4	

	товаров. Номенклатура показателей качества.		ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
	Практическое занятие.	14	
	Практическое занятие №1:Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами) Практическое занятие №2:Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)		
	Самостоятельная работа обучающихся	7	
	Самостоятельная работа №2 Подготовка рефератов (презентаций) по темам: «Мясо и мясные продукты», «Рыба и рыбные продукты».		
4 семестр			
Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.			
Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
	Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства.	4	
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие №3:Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров на примере конкретного предприятия Практическое занятие №4:Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа №3: Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Подготовка презентации по теме: «Новые виды тары. Гастрономические емкости»		
Раздел 4. Лечебное и лечебнопрофилактическое питание			
Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
	Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). Возможные риски при хранении и способы их устранения.	4	
	Практическое занятие	4	
	Самостоятельная работа №4:Подготовка презентации (сообщения) по теме: «Социологические методы контроля качества продукции».		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Выполнение домашнего задания по разделу. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: назначение и характеристика основных лечебных диет. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам.		
Раздел 5. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов			

Тема 1.5	Содержание учебного материала	10	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания. Дефекты и брак продовольственных продуктов.	4	
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие №5 Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа №5 Изучение условий и сроков годности(хранения) основных продуктов питания (работа со стандартами, решение производственных ситуаций).		
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Учет товарных запасов на предприятии.			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	13	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
Виды снабжения	Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений. Товарные запасы при хранении, порядок их оформления, списания и учета. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	4	
	Практическое занятие	6	
	Практическое занятие № 6. Оформление результатов инвентаризации, проведенной в складских помещениях.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Самостоятельная работа № 7.Решение ситуационных задач по организации процессов контроля продуктов.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 22-25
Всего:		84	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение **Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены**. Помещение лабораторий должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование учебной лаборатории:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева-Москва, Издательский центр «Академия», 2021 г.

Дополнительная литература:

1. Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для СПО/ М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2018. - 320 с.: ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>– (Электронный учебник)

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»

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Питание и общество»,
- 3.«Ресторанный бизнес»,
- 4.«Стандарты и качество»

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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. 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;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе; Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе; Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе; Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который	Проверка конспектов, практических работ, Лабораторных работ, контрольных заданий по темам. Заслушивание сообщений, презентаций. Дифференцированный зачет.

- 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.	
---	--	--