

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 1/15

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/15

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 208-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 3/15

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 4/15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Рабочая программа учебной дисциплины **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональный учебный цикл.

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

Цель:

- изучить организацию хранения и контроль сырья.

Задачи:

- получить представление о потребительской стоимости продукта и, учитывая ее, правильно организовать производство этих продуктов в конкретных условиях хозяйства с наибольшим экономическим эффектом.
- изучить основы теории и практики хранения сельскохозяйственных продуктов.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся **должен уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/15

- 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 изучения обязательной части учебного цикла 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 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 6/15

*максимальной учебной нагрузки обучающегося **96** часов, в том числе:*

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

экзамен – 6 часов;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 7/15

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	30
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
Составление конспекта	
Выполнение схем, таблиц	
Подготовка сообщений/докладов/презентаций	
Работа с учебной литературой	
Работа с дополнительной литературой	
Экскурсия на предприятие общественного питания	
Консультация	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 8/15

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, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1. Основы товароведения продовольственных товаров			18	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала		8	
	1.	Введение. Оценка качества продовольственных товаров		
	2.	Потребительские свойства продовольственных товаров		
	3.	Дефекты и брак продовольственных товаров		
	4.	Основы стандартизации и сертификации товаров		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	1.	Выполнить органолептическую оценку зерномучных товаров по стандартам		
	2.	Провести органолептическую оценку чая по пачке (коробке) чая и стандарту		
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1.	Подготовить сообщение на тему «Классификация дефектов продовольственных товаров»		
	2.	Составить характеристику категорий стандартов в соответствии с Государственной системой стандартизации РФ		
	3.	Изучить нормативные и законодательные документы об ответственности за нарушение правил сертификации		
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров			21	
Тема 2.1 Классификация	Содержание учебного материала		12	
1.	Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров			

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 9/15

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
продовольственных товаров	2. Ассортимент и характеристика: Зерномучные товары и хлебные изделия		
	3. Ассортимент и характеристика: Овощные товары и грибы.		
	4. Ассортимент и характеристика: Товароведная характеристика свежих плодов		
	5. Ассортимент и характеристика: Вкусовые товары.		
	6. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных товаров.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	1. Составить классификацию продовольственных товаров		
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	7	
	1. Изучит основные признаки классификации продовольственных товаров		
	2. Подготовить презентацию на тему «Классификация продовольственных товаров и их характеристика»		
	3. Выполнить описание классификации грибов по пищевой ценности		
Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		60	
Тема 3.1 Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала	6	2
	1. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений		
	2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров		
	3. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	4	
	1. Описать последовательность этапов приемки товаров на производстве		
	2. Подготовить презентацию на тему «Инструменты и инвентарь складских помещений»		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 10/15

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Охарактеризовать виды снабжения		
	2. Изучить и составить алгоритм организации договорных отношений с поставщиками		
Тема 3.2 Условия хранения продовольственных продуктов	3. Составить план по организационно-техническим мероприятиям по сокращению расходов по таре		2
	Содержание учебного материала	4	
	1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении		
	2. Отпуск продукции со склада		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	1. Изучить СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Изучить возможные риски при хранении продуктов		
Тема 3.3 Контроль запасов и наличия продуктов	2. Подготовить сообщение на тему «Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров»		
	Содержание учебного материала	2	2
	1. Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	1. Проанализировать виды товарных запасов и порядок определения потребности в продуктах на ПОП		
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Охарактеризовать виды запасов		
	Содержание учебного материала	8	
Тема 3.4 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	1. Методические приемы и способы контроля запасов		2
	2. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов		
	3. Ответственность работников в области контроля наличия товаров		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 11/15

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции	4. Письменные договоры о полной материальной ответственности		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	1. Описать последовательность проведения инвентаризации		
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.5 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	Содержание учебного материала	2	2
	1. Накладная на отпуск товара (форма ОП-4)		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	1. Оформить накладную на отпуск товара ОП-4		
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Изучить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов и ознакомиться с правилами их оформления		
Тема 3,6 Контроль расхода продуктов на производстве	Содержание учебного материала	4	2
	1. Документальный учет расхода сырья на производстве		
	2. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	1. Оформить калькуляционную карту ОП-1 и составить АКТ о списании товаров		
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Изучить документацию учета движения готовых изделий на ПОП		
	2. Подготовить презентацию на тему «Контроль продуктов на предприятии общественного питания»		
Всего:		96	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 12/15
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- меловая трехчастная доска;
- автоматизированное рабочее место преподавателя (АРМП), оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник для студентов СПО / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - Москва : Академия, 2013. - 192 с.
2. Скороходова Е.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Конспект лекций. ГАПОУ ЧАО ЧМК, 2016г.
3. Скороходова Е.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Практикум. ГАПОУ ЧАО ЧМК, 2016г.

Дополнительные источники:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/15

4. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство «ПРОФИКС» Санкт-Петербург 2003 г. [Электронный ресурс]

5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьев — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2006. — 96 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 304 с., [16] с. цв. ил..

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 14/15
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
Уметь:	
- определять наличие запасов и расход продуктов;	- выполнение практического задания
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- выполнение практического задания
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- выполнение практического задания
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- выполнение практического задания
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	- выполнение практического задания
Знать:	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- собеседование
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	- собеседование
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- собеседование
- методы контроля качества продуктов при хранении;	- собеседование
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- собеседование
- виды снабжения;	- собеседование
- виды складских помещений и требования к ним;	- собеседование
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- собеседование
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- собеседование
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- собеседование
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- собеседование
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	- собеседование
- правила оценки состояния запасов на производстве;	- собеседование
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	- собеседование
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	- собеседование
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- тестирование

Разработчик:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

преподаватель

Е.А. Скороходова

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 15/15
----------------------------	---------------------------------	---

(место работы)
ГАПОУ ЧАО «ЧМК»
(место работы)

(занимаемая должность)
преподаватель
(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)
Еркова Н.А.
(инициалы, фамилия)