

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Ахмерова Д.Ф.

«31» мая 2023 г.



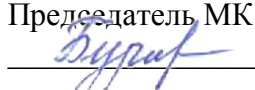
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

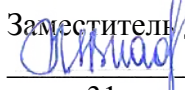
учебной дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья
код, специальность/профессия 43.01.09 Повар, кондитер
курс 2, № группа 33
форма обучения очная

Анжеро-Судженск 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья разработана на основе Примерной основной образовательной

программы 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО 31.03.2017г, рег. № 43.01.09-170331, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНА
на заседании МК профессий
43.01.09,23.01.17,15.01.05
Протокол № 8
от « 24 _____ » мая 2023 _____ г.
Председатель МК
 / Ю.И. Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
 Михеева Н.В.
« 31 _____ » мая _____ 2023 _____ г.

Разработчик: Сагидулина Л.Н., преподаватель общепрофессиональных дисциплин
Рецензент(ы): Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья является частью ППКРС. Программа разработана с учетом требований ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.2 Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

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

Содержание программы дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья направлено на достижение цели: усвоение теоретических знаний в области организации хранения и контроля запасов сырья, приобретение умений, применение их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового опыта.

В результате освоения дисциплины 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.

В результате освоения 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; 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.

Содержание ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессионально деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 64 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часа;

- самостоятельная работа обучающегося 10 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)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	36
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме тестирования	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья в соответствии с программой воспитания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общие требования к качеству сырья и продуктов	Содержание учебного материала	8	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1.Показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества пищевых продуктов. Основные понятия, термины качества продуктов и сырья.	2	
	Практическая работа		
	1.Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Физико-химические и органолептические показатели.	2	
	2.Безопасность продовольственных товаров. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров. Номенклатура показателей качества.	2	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	2		
Тема 2. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	8	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1.Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2	
	Практическая работа		
	1.Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке, требования к транспортированию и реализации основных видов продовольственных продуктов.	2	
	2.Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	2	
Тема 3.	Содержание учебного материала	8	

Методы контроля качества продуктов при хранении	1. Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). Возможные риски при хранении и способы их устранения.	2	OK01.-OK04 OK09, OK10
	Практическая работа		
	1. Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров. Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции предоставления услуг общественного питания.	2	
	2. Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов. Составление инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	2	
Тема 4. Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала	8	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	2	
	Практическая работа		
	1. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы.	2	
	2. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	2	
Тема 5. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала	8	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.	2	
	Практическая работа		
	1. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	2	
	2. Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой.	2	
	3. Составление плана-меню предприятия.	2	
Тема 6. Организация	Содержание учебного материала	8	OK01.-OK04
	1. Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений, требования к	2	

складского и тарного хозяйства в общественном питании	ним. Организация работы складских помещений и требований к ним. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.		OK09, OK10
	Практическая работа		
	1.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство.	2	
	2.Сопроводительная документация на товары. Товарно-сопроводительные документы: понятие, перечень необходимых товарно-сопроводительных документов, порядок и правила их оформления, требования к оформлению.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	2	
Тема 7. Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала	8	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1. Товарные запасы: понятие, значение. Нормирование и планирование товарных запасов, порядок их оформления, списания и учета. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	
	Практическая работа		
	1.Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Возможные риски при хранении.	2	
	2.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	
	3. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	2	
Тема 8. Виды учетной документации	Содержание учебного материала	6	OK01.-OK04 OK09, OK10
	1.Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Акты о реализации и отпуске изделий.	2	
	Практическая работа		
	1.Документальное оформление учета расхода сырья на производстве.	2	
	2.Документальное оформление учета готовых блюд и изделий на производстве.	2	
Тестирование		2	OK01.-OK04 OK09, OK10
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья имеется кабинет общепрофессиональных дисциплин по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска

Учебно-методические средства обучения:

- учебно-методический комплекс преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + Приложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Абдуллина, Л.В. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания : монография / Абдуллина Л.В., Минапова Р.Я., Степанова Г.С. — Москва : Русайнс, 2019. — 173 с. — ISBN 978-5-4365-37214-. — URL: <https://book.ru/book/933004>
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487>
3. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>
4. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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, формируемые ОК)	Критерии оценивания результатов обучения	Формы контроля
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>ОК01.-ОК04 ОК09, ОК10</p>	<p>Правильность ответов, полнота выполнения заданий.</p> <p>Точность формулировок, точность расчетов.</p> <p>Адекватность применения терминологии.</p>	<p>Устный опрос, письменные работы, тренировочные упражнения, практические работы, тестирование.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; -виды складских помещений и требования к ним; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 	<p>Правильность ответов, полнота выполнения заданий.</p> <p>Точность формулировок, точность расчетов.</p> <p>Адекватность применения терминологии.</p>	<p>Устный опрос, письменные работы, тренировочные упражнения, практические работы, тестирование.</p>

<p>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования,</p> <p>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах</p> <p>ОК01.-ОК04 ОК09, ОК10</p>		
---	--	--