

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов продуктов и сырья

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов.
Цель занятия:	- образовательные: углубить, расширить, закрепить полученные теоретические знания; сформировать практические умения и навыки, необходимых для профессиональной деятельности повара, кондитера; сформировать умения использовать нормативную, правовую, справочную и специальную литературу; - развивающие: развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать, делать выводы, навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации; - воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность; способствовать формированию сознательного интереса к выбранной профессии; воспитывать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 4**Тема занятия:** Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов**Цели работы:**

- образовательные: углубить, расширить, закрепить полученные теоретические знания; сформировать практические умения и навыки, необходимых для профессиональной деятельности повара, кондитера; сформировать умения использовать нормативную, правовую, справочную и специальную литературу;
- развивающие: развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать, делать выводы, навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность; способствовать формированию сознательного интереса к выбранной профессии; воспитывать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- 1 Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: «Дашков и К°», 2008. - 328 с.
- 2 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2014. -192с.
- 3 Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – 8-е изд., исправ. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -256с.

Вопросы к актуализации теоретических знаний

1. Сущность стеллажного способа хранения.
2. Какие продукты лучше хранить штабельным способом.
3. При каком способе продукты хранят навалом в закромах, бункерах.
4. Какие продукты лучше хранить ящичным способом.
5. Какие продукты хранят в подвешенном состоянии.
6. Назвать сроки хранения гастрономических, хлебобулочных изделий.
7. Что запрещается делать при хранении в целях обеспечения правильного режима хранения.
8. Какое влияние оказывает состав воздуха на хранение продуктов.
9. В каких случаях происходит окисление жиров, содержащихся в продуктах.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Форма журнала регистрации инструктажа на рабочем месте

Предприятие, организация, учебное заведение

ЖУРНАЛ

регистрации инструктажа на рабочем месте

(в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90)

Начат: _____ 200__ г.

Окончен: _____ 200__ г.

Фамилия, имя, отчество инструктируемого

Профессия, должность инструктируемого

1. Фамилия, инициалы, должность инструктирующего, допускающего инструктирующего инструктируемого Количество смен с _ по _. Знания проверил, допуск к работе произвел (подпись, дата).

2. Заполнить журнал инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.

3. Составить текст инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.

Требования к хранению пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03

1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли должно определяться объемом занятого холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

Виды инструктажей

Первичный инструктаж на рабочем месте до начала производственной деятельности проводят:

— со всеми вновь принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое;

— с работниками, выполняющими новую для них работу, командированными, временными работниками;

— со строителями, выполняющими строительно-монтажные работы на территории действующего предприятия;

— со студентами и учащимися, прибывшими на производственное обучение или практику перед выполнением новых видов работ, а также перед изучением каждой новой темы

при проведении практических занятий в учебных лабораториях, классах, мастерских, участках, при проведении внешкольных занятий в кружках, секциях.

Примечание. Лица, которые не связаны с обслуживанием, испытанием, наладкой и ремонтом оборудования, использованием инструмента, хранением и применением сырья и материалов, первичный инструктаж на рабочем месте не проходят.

Перечень профессий и должностей работников, освобожденных от первичного инструктажа на рабочем месте, утверждает руководитель предприятия (организации) по согласованию с профсоюзным комитетом и отделом охраны труда.

Первичный инструктаж на рабочем месте проводят по программам, разработанным и утвержденным руководителями производственных и структурных подразделений предприятия с учетом требований стандартов ССБТ, соответствующих правил, норм, и инструкций по охране труда, производственных инструкций и другой технической документации. Программы согласовывают с отделом охраны труда и профсоюзным комитетом подразделения, предприятия.

Примерный перечень основных вопросов первичного инструктажа на рабочем месте дан в приложении 5 ГОСТ 12.0.004-90 «ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Первичный инструктаж на рабочем месте проводят с каждым работником или учащимся индивидуально с практическим показом безопасных приемов и методов труда. Первичный инструктаж возможен с группой лиц, обслуживающих однотипное оборудование, и в пределах общего рабочего места.

Все рабочие, в том числе выпускники профтехучилищ, учебно-производственных (курсовых) комбинатов, после первичного инструктажа на рабочем месте должны в течение первых 2-14 смен (в зависимости от характера работы, квалификации работника) пройти стажировку под руководством лиц, назначенных приказом (распоряжением, решением) по цеху (участку, кооперативу и т.п.).

Рабочие допускаются к самостоятельной работе после стажировки, проверки теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Повторный инструктаж проводится с целью проверки и повышения уровня знаний работником правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии или бригады по программе инструктажа на рабочем месте. Данный вид инструктажа должны проходить все работающие не реже чем через 6 месяцев после проведения очередного инструктажа, за исключением тех работников, которые не связаны с использованием в их трудовой деятельности инструментов и оборудования.

Повторный инструктаж проводят индивидуально или с группой работников, обслуживающих однотипное оборудование и в пределах общего рабочего места по программе первичного инструктажа на рабочем месте в полном объеме.

Внеплановый инструктаж проводят:

- при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также изменений к ним;

- при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

- при нарушении работающими и учащимися требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению;

- по требованию органов надзора;

- при перерывах в работе — для работ, к которым предъявляют дополнительные (повышенные) требования безопасности труда более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ — 60 дней.

Внеплановый инструктаж проводят индивидуально или с группой работников одной профессии. Объем и содержание инструктажа определяют в каждом конкретном случае в зависимости от причин и обстоятельств, вызвавших необходимость его проведения.

Этапы выполнения работы:

1. Заполнить журнал инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.
2. Составить текст инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов
3. Составить инструкции по хранению различных видов товаров, с учетом следующих критерий:
 - определить тару, в которой должен храниться товар;
 - определить вид складского помещения, где должен храниться товар;
 - определить способ укладки данного товара;
 - определить необходимые условия хранения данного вида товара;
 - установить современные способы обеспечения сохранности данных видов продовольственных товаров.

Наименование товаров:

- морковь;
- виноград;
- кисломолочные продукты;
- сыр;
- колбасные изделия;
- рыба охлажденная;
- порционные мясные полуфабрикаты панированные;
- соленые грибы;
- сухое молоко;
- мясо мороженое;
- крупа гречневая.

Составить инструкцию для каждого вида товара в виде таблицы

Наименование продукта	Тара, используемая для хранения	Складское помещение для хранения	Способ укладки данного товара	Необходимые условия хранения (влажность, температура, сроки хранения)	Современные методы хранения для данного вида товара

Контрольные вопросы

1. Для чего необходимо проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов?
2. Кто проводит инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов?
3. На какие нормативно-техническими документы ссылаются при проведении инструктажа?
4. Перечислите виды инструктажей.
5. В каком документе регистрируют инструктажи?

Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить методические рекомендации по выполнению практического занятия (устно).
Выполнить практическую работу, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту:
larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

