

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**  
для специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе ФГОС для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация – разработчик: ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова

Разработчик: Е.А.Паршина, преподаватель ГБПОУ СПТ им. Б. Г. Музрукова

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Председатель МК

 Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Тарасова

«31» 08 2020г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|    |                                                                      |           |
|----|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. | <b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                  | стр.<br>4 |
| 2. | <b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | 5         |
| 3. | <b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | 10        |
| 4. | <b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 11        |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов 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 учебной 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 и 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 весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки запасов на производстве;
- процедура 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 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                      | Объем часов |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>114</b>  |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>76</b>   |
| в том числе:                                            |             |
| лекции                                                  | 30          |
| лабораторные работы и практические занятия              | 46          |
| контрольные работы                                      |             |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>38</b>   |
| рефераты                                                |             |
| работа с нормативной и справочной литературой           |             |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>        |             |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

| Наименование разделов и тем                                                                                   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся. |                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов | Уровень усвоения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Тема 1</b><br>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров                        | <b>Содержание</b>                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                              | <b>10</b>   |                  |
|                                                                                                               | 1                                                                                                           | Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров. | 2           | 1                |
|                                                                                                               | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              | <b>8</b>    |                  |
|                                                                                                               | 1                                                                                                           | Реферат на тему: «Химический состав продовольственных товаров»                                                                                                                                                               | 2           |                  |
|                                                                                                               | 2                                                                                                           | Реферат на тему: «Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров»                                                                                                                                             | 2           |                  |
|                                                                                                               | 3                                                                                                           | Реферат на тему: «Товар животного происхождения»                                                                                                                                                                             | 2           |                  |
|                                                                                                               | 4                                                                                                           | Реферат на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности»                                                                                                                                  | 2           |                  |
| <b>Тема 2</b><br>Общие требования к качеству сырья и продуктов                                                | <b>Содержание</b>                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                              | <b>8</b>    |                  |
|                                                                                                               | 1                                                                                                           | Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья.                                                                                                                                                | 2           | 2                |
|                                                                                                               | 2                                                                                                           | Органические показатели. Физико – химические показатели качества продуктов и сырья.                                                                                                                                          | 2           | 2                |
|                                                                                                               | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>    |                  |
|                                                                                                               | 1                                                                                                           | Реферат на тему: «Безопасность продовольственных товаров»                                                                                                                                                                    |             |                  |
|                                                                                                               | 2                                                                                                           | Презентация: «Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров»                                                                                                                                                 |             |                  |
|                                                                                                               | 3                                                                                                           | Презентация: «Номенклатура показателей качества»                                                                                                                                                                             |             |                  |
| <b>Тема 3</b><br>Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов | <b>Содержание</b>                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                              | <b>14</b>   |                  |
|                                                                                                               | 1                                                                                                           | Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении.                                                                                                                          | 2           | 2                |
|                                                                                                               | 2                                                                                                           | Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах.                                                                                                                            | 2           | 2                |
|                                                                                                               | <b>Лабораторная работа</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>    |                  |
|                                                                                                               | 1                                                                                                           | Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и представлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов.  | 4           |                  |
|                                                                                                               | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>    |                  |

|                                                                                                          |                               |                                                                                                                                                                                                             |    |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|                                                                                                          | 1                             | Реферат на тему: « Организация товарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов»                                                                                                            | 2  | 2 |
|                                                                                                          | <b>Практическая работа</b>    |                                                                                                                                                                                                             | 4  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Разбор и решение ситуационных задач связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов                                                                                                    | 4  |   |
| <b>Тема 4</b><br>Методы контроля качества продуктов при хранении                                         | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                             | 6  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органический метод контроля качества. Социологический метод определения качества.                                                              | 2  | 2 |
|                                                                                                          | <b>Самостоятельная работа</b> |                                                                                                                                                                                                             | 4  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Презентация: «Условия хранения пищевых продуктов»                                                                                                                                                           | 2  |   |
|                                                                                                          | 2                             | Реферат на тему: «Методы определения качества». Составление таблиц органолептической оценки качества                                                                                                        | 2  |   |
| <b>Тема 5</b><br>Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                             | 6  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам работы. Противопожарный инструктаж персонала. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ | 2  | 2 |
|                                                                                                          | <b>Лабораторная работа</b>    |                                                                                                                                                                                                             | 4  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов                                                                                                             | 4  |   |
| <b>Тема 6</b><br>Виды снабжения                                                                          | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                             | 8  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Виды и источники снабжения, поставщики. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей. Формы организации снабжения.                                                                                     | 2  | 2 |
|                                                                                                          | <b>Самостоятельная работа</b> |                                                                                                                                                                                                             | 6  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Реферат на тему: «Источники снабжения»                                                                                                                                                                      | 2  |   |
|                                                                                                          | 2                             | Реферат на тему: «Хозяйственные отношения поставщиков»                                                                                                                                                      | 2  |   |
|                                                                                                          | 3                             | Составление договоров по поставке товаров                                                                                                                                                                   | 2  |   |
| <b>Тема 7</b><br>Виды складских помещений и требования к ним                                             | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                             | 10 |   |
|                                                                                                          | 1                             | Основные требования к складским помещениям. Операции складского типа. Формы организации снабжения.                                                                                                          | 2  | 2 |
|                                                                                                          | <b>Лабораторная работа</b>    |                                                                                                                                                                                                             | 4  |   |
|                                                                                                          | 1                             | Порядок отпуска продуктов и сырья на производство (работа с документами)                                                                                                                                    | 4  |   |

|                                                                                                              |                               |                                                                                                                                                                                                            |           |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b> |                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Доклад: «Санитарные требования к складским помещениям»                                                                                                                                                     | 2         |          |
|                                                                                                              | 2                             | Реферат на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»                                                                                                                                      | 2         |          |
| <b>Тема 8</b><br>Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                            | <b>12</b> |          |
|                                                                                                              | 1                             | Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. Механическое оборудование (подъемно – транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание. | 2         | <b>2</b> |
|                                                                                                              | <b>Лабораторная работа</b>    |                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Составление заявки на торгово- технологическое оборудование в соответствии с типом и классом предприятия                                                                                                   | 4         |          |
|                                                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b> |                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Реферат на тему: «Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, технологическое обслуживание                                                                                           | 2         |          |
|                                                                                                              | 2                             | Презентация: «Весоизмерительное оборудование»                                                                                                                                                              | 2         |          |
|                                                                                                              | 3                             | Реферат на тему: «Холодильное оборудование для складских помещений»                                                                                                                                        | 2         |          |
|                                                                                                              | 4                             | Реферат на тему: «Виды новейшего оборудования используемого в складских помещениях»                                                                                                                        | 2         |          |
| <b>Тема 9</b><br>Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания                    | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                            | <b>16</b> |          |
|                                                                                                              | 1                             | Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве                   | 2         | <b>2</b> |
|                                                                                                              | <b>Лабораторная работа</b>    |                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров                                                                                                                                                  | 4         |          |
|                                                                                                              | 2                             | Анализ и оценка качества продукта по органическим показателям                                                                                                                                              | 4         |          |
|                                                                                                              | <b>Самостоятельная работа</b> |                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Реферат на тему: «методы контроля возможных хищений запасов на производстве»                                                                                                                               | 2         |          |
|                                                                                                              | <b>Практическая работа</b>    |                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов                                                                                                                            | 4         |          |
| <b>Тема 10</b><br>Правила оценки состояния запасов на производстве                                           | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Учет продуктов и товаров в местах хранения. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания с учета. Нормы естественной убыли на складах.                                                    | 2         | <b>2</b> |
|                                                                                                              | <b>Практическая работа</b>    |                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  |          |
|                                                                                                              | 1                             | Разбор и решение ситуационных задач связанных с определением наличия запасов и расхода                                                                                                                     | 4         |          |



|                                                                                                                          |                            |                                                                                                                                                         |            |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
|                                                                                                                          |                            | продуктов                                                                                                                                               |            |   |
| <b>Тема 11</b><br>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов                                                   | <b>Содержание</b>          |                                                                                                                                                         | <b>4</b>   |   |
|                                                                                                                          | 1                          | Общие правила и порядок проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов, результатов инвентаризации                                 | 2          | 2 |
|                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа</b> |                                                                                                                                                         | <b>2</b>   |   |
|                                                                                                                          | 1                          | Заполнение актов порче, бое, ломе товарно – материальных ценностей                                                                                      | 2          |   |
| <b>Тема 12</b> Правила оформления заказа на продукты со склада и приема поступающих продуктов со склада и от поставщиков | <b>Содержание</b>          |                                                                                                                                                         | <b>10</b>  |   |
|                                                                                                                          | 1                          | Приемка товаров на складе. Прием товаров на складе поставщика. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.                        | 2          | 2 |
|                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа</b> |                                                                                                                                                         | <b>8</b>   |   |
|                                                                                                                          | 1                          | Оформление технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | 4          |   |
|                                                                                                                          | 2                          | Решение задач на естественную убыль продовольственных товаров                                                                                           | 4          |   |
| <b>Итоговая контрольная работа</b>                                                                                       |                            |                                                                                                                                                         | <b>2</b>   |   |
| <b>Всего:</b>                                                                                                            |                            |                                                                                                                                                         | <b>114</b> |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета, Организации производства;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателей;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно – методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно – поисковые системы, экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2018. - Электронный ресурс: ЭБС Академия. <http://academia-moscow.ru/reader/?id=357913>

##### **Дополнительные источники:**

1. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания./ Под ред. В.Н. Голубева, М.П. Могильного, Т.В. Шленской. – М.: ДеЛи Принт. – 2008. – 590 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. образования./ З.П. Матюхина, Э.К. Королькова. – 2- е изд., стер.- М.: Издательский цент «Академия» - 2006. 272 с.
3. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости. – 2007. – 816 с.

##### **Интернет ресурсы:**

1. Социальная сеть работников образования – nsportal.ru
2. Учебно – методические комплексы по дисциплинам – UMK- SPO.BIZ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной 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)                                                                                                                  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>УМЕТЬ:</b>                                                                                                                                                             |                                                       |
| Определять наличие запасов и расходов продуктов;                                                                                                                          | Зачет за выполнение практического занятия             |
| Оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;                                                                                                               | Зачет за выполнение практического занятия             |
| Проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;                                                                                                          | Зачет за выполнение практического занятия             |
| Принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;                                                                                        | Зачет за выполнение практического занятия             |
| Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | Зачет за выполнение практического занятия             |
| <b>ЗНАТЬ:</b>                                                                                                                                                             |                                                       |
| Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;                                                                                                    | Устный опрос                                          |
| Общие требования к качеству сырья и продуктов;                                                                                                                            | Устный опрос                                          |
| Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;                                                                   | Тестирование                                          |
| Методы контроля качества продуктов при хранении;                                                                                                                          | Устный опрос                                          |
| Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;                                                                                    | Устный опрос                                          |
| Виды снабжения;                                                                                                                                                           | Тестирование                                          |
| Виды складских помещений и требования к ним;                                                                                                                              | Зачет по рефератам                                    |
| Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;                                                                              | Тестирование                                          |
| Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;                                                                                                 | Тестирование                                          |
| Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;                                                                                   |                                                       |
| Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;                                                                       | Тестирование                                          |
| Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;                                                                                                                | Тестирование                                          |
| Правила оценки запасов на производстве;                                                                                                                                   | Устный опрос                                          |
| Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;                                                                                                                     | Устный опрос                                          |
| Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;                                                               | Устный опрос                                          |
| Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.                                                                                                         | Контрольная работа                                    |