

**Приложение 5.3.11  
к ОПОП по ППССЗ специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа  
учебной дисциплины**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское  
2020г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
по программам подготовки специалистов  
среднего звена

Протокол № 1

от « 21 » августа 2020г.

Председатель Жаппа /Е.Г.Кошечкина/

**Разработчик:**

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

### **1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

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;
- 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

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента (заочная форма обучения) – 16 часов;

- самостоятельной работы студента (заочная форма обучения) – 119 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов (очная форма обучения)</b>	<b>Объем часов (заочная форма обучения)</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	135	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	90	16
в том числе:		
практические занятия	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	45	119
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов (очная форма обучения)	Объем часов (заочная форма обучения)	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Оценка качества продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 1.1. Показатели качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Определение качества. Свойства и показатели качества. Классификация показателей качества. Деятельность по оценке качества.	2		2
<b>Тема 1.2. Градация качества. Дефекты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Градация, класс, сорт: понятия. Брак. Дефекты продовольственных товаров, понятие, классификация.	2	2	2
	Определение качества свежих плодов. Градация качества.	2		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление таблиц: -Характеристика дефектов товаров по месту возникновения -Характеристика дефектов товаров по наличию методов и средств обнаружения и устранения. Подготовить презентации: -Устранимые дефекты товаров -Неустраняемые дефекты товаров	8		3
<b>Раздел 2. Хранение продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 2.1. Климатический режим хранения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к климатическому режиму хранения: температура, относительная влажность, воздухообмен, газовый состав воздуха.	2		2
<b>Тема 2.2. Санитарно-гигиенический режим хранения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Комплексный показатель – чистота. Санитарно-гигиеническая обработка: дезинфекция, дезинсекция, дератизация, дезодорация.	2		2
<b>Тема 2.3. Срок годности. Тема 2.4. Товарные потери.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Срок годности: понятие, классификация и характеристика.	2	2	2
	Товарные потери: понятие, виды. Естественная убыль.	2		
	Расчет естественной убыли при хранении	2		2
<b>Тема 2.5. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Порядок проведения инвентаризации товарных ценностей: комиссия,	2	2	2



<b>товарно-материальных ценностей</b>	сроки, документальное оформление, подведение итога.			
	Порядок отпуска продуктов и сырья на производство. Проведение инвентаризации товарных ценностей.	2 2		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по теме -Санитарно-гигиеническая обработка складских помещений -Климатический режим складских помещений Ознакомление с Нормами естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания (Приказ Минпром и торговли № 252 от 13.03.2013г)	10		3
<b>Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственного сырья</b>				
<b>Тема 3.1. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Болезни.	2 2		2
<b>Тема 3.2. Товары животного происхождения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды товара животного происхождения: мясо и рыба: химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты	2 2		2
<b>Тема 3.3.Зерномучные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды зерномучных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Болезни.	2 2		2
	Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерномучной продукции.	2		2
<b>Тема 3.4. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды вкусовых товаров. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты.	2 2		2
	Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых веществ.	2		2
	<b>Самостоятельная работа</b> Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп. Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья,	9		3

	используемые в пищевой промышленности» Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания)			
<b>Раздел 4. Организация продовольственного снабжения</b>				
<b>Тема 3.1. Виды снабжения. Товародвижение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Условия снабжения. Требования к продовольственному снабжению. Источники снабжения. Посредники и их функции. Договор о поставке товаров. Товародвижение: понятие, звенность. Виды доставки товаров	2	2	2
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	2		2
<b>Тема 3.2. Приемка товаров по количеству и качеству</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Приемка по количеству и качеству: состав комиссии, сроки, акт о выявленной недостатке или несоответствия качества. Размещение на места хранения.	2	2	2
	Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья.	2 2		2
<b>Тема 3.3. Складское хозяйство</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Функции складов. Классификация складов. Состав и площади складских помещений. Инструменты и инвентарь. Периодичность технического обслуживания оборудования.	2		2
	Изучение устройства настольных весов различных типов Ознакомление с видами холодильного оборудования	2 2		2
<b>Тема 3.4. Сопроводительная документация на товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Товарно-сопроводительные документы: понятие, перечень необходимых ТСД, порядок и правила их оформления, требования к оформлению.	2	2	2
	Изучение видов сопроводительных документов на различные группы продуктов.	2		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить виды продовольственного снабжения и поставщиков. Составить схему снабжения и график поставки продовольственной продукции. Изучить и составить договор о поставке товаров/	8		3

	Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее) Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.			
<b>Раздел 5. Особенности хранения основных продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 5.1. Хранение плодоовощных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей. Условия и сроки хранения плодоовощных товаров. Методы хранения плодов и овощей.	2	1	2
<b>Тема 5.2. Хранение переработанных плодов и овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Хранение переработанных плодов и овощей, процессы при хранении. Условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.	2		2
<b>Тема 5.3. Хранение рыбы и рыбных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы, происходящие при хранении рыбных товаров. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Рыба соленая. Рыба вяленая, сушеная. Рыба копченая. Условия и сроки хранения.	2	1	2
	Изучение режимов хранения продовольственных товаров	2		2
<b>Тема 5.4. Хранение рыбных консервов, пресервов, икры, гидробионтов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Икра. Консервы и пресервы рыбные. Нерыбные гидробионты: процессы, происходящие при хранении. Условия и сроки хранения.	2		2
<b>Тема 5.5. Хранение мяса и птицы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы, происходящие при хранении мясных товаров. Изменения в мясе охлажденном. Изменения в мясе мороженом. Условия и сроки хранения транспортировки охлажденного и мороженого мяса. Условия и сроки хранения, транспортировки субпродуктов. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки мяса птицы	2	1	2
<b>Тема 5.6. Хранения мяскопченостей, колбасных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки мяскопченостей. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки колбасных изделий. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки консервов.	2		2

<b>Тема 5.7 Хранение молочных и яичных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы, происходящие при хранении молочных и яичных товаров. Условия хранения товаров. Размещение на хранение товаров. Сроки хранения товаров. Продукты переработки яиц.	2		2
<b>Тема 5.8. Хранение пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы, происходящие при хранении пищевых жиров. Условия хранения пищевых жиров. Размещение на хранение, сроки хранения пищевых жиров.	2		2
<b>Тема 5.9 Хранение вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы, происходящие при хранении вкусовых товаров. Условия хранения вкусовых товаров. Условия хранения пива. Условия хранения безалкогольных напитков. Условия хранения чая. Хранение кофе и напитков. Условия хранения пряностей. Условия хранения табачных изделий.	2		2
<b>Тема 5.10 Хранение зерномучных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы при хранении зерномучных товаров. Транспортирование, условия и сроки хранения.	2		2
	Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	2 2		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы : - Сроки хранения и реализации продовольственных товаров; -Способы хранения продуктов; -Характеристика хранения основных видов продуктов Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии)	10		3
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
		<b>Всего</b>	<b>135</b>	<b>16</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

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

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, проектор, экран; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации, плакаты, таблицы; технологический инвентарь.

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

##### **Основная литература:**

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2018г. – (Электронный учебник).

##### **Дополнительные источники:**

1. Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>– (Электронный учебник).

2. Резго Г.Я. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/500197>– (Электронный учебник).

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

Учебно-методическая.

1. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). ISBN 978-5-16-003343-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>– (Электронный ресурс).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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
1	2
<b>Умения:</b>	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Компетентностно-ориентированные задания. Экспертная оценка результатов выполнения практической работы. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. экзамен
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	
<b>Знания:</b>	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ: <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование по темам;</li> <li>– самостоятельная работа обучающихся;</li> <li>– написание рефератов и докладов;</li> <li>– работа на практических занятиях.</li> </ul>
общие требования к качеству сырья и продуктов;	
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;	
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;	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
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 от поставщиков;	
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	