

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27.08.2020 » г.



### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования  
- программе подготовки специалистов среднего звена**

#### **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) Организация хранения и контроль запасов и сырья - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

### 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 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 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 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;
- 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

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

ОК.0 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.0 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.0 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

3 ОК.0 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.0 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

5 ОК.0 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

6 ОК.0 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

7 ОК.0 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

- самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК.0 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

9

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 228 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **152 часа**;  
самостоятельной работы обучающегося - 76 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	228
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	152
в том числе:	
практические занятия	44
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	76
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**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 обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>72</b>		
<b>Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1-6	Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.	6	
	7-12	Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	6	
	13-18	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.	6	2
	19-24	Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	6	2
	25-30	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	6	
	31-36	Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	6	
	37-42	Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.	6	
	43-48	Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	6	
	49-54	Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	6	
	55-60	Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	6	
	<b>Практические занятия</b>			
	61-64	Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	4	
	65-68	Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	4	
69-72	Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	4		
<b>Самостоятельная работа</b> Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп. Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);		15		

Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты,				
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>			<b>50</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	73-75	Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.	3	2
	76-78	Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения.	3	
	79-81	Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.	3	
	<b>Практические занятия</b>			
	84-85	Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное) и запасов;	2	
	86-87	Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	2	
	88-89	Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	2	
	90-91	Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее)		15	2
	<b>Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
92-94		Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним.	3	2
95-97		Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	3	
98-100		Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.	3	
101-103		Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.	3	
<b>Практические занятия</b>				
104-105		Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	2	
106-107		Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	2	
108-109		Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.		15		
<b>Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	110-112	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении.	3	2
	113-114	Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	

	115-116	Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания.	2		
	<b>Практические занятия</b>				
	117-118	Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров	2		
	119-120	Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров	2		
	121-122	Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>		10		
	Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии)				
<b>Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов</b>			<b>30</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3.1 Контроль наличия запасов продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	123-124	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья.	2		
	125-126	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов.	2		
	127-128	Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве.	2		
	129-131	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	3		
	<b>Практические занятия</b>				
	132-133	Определение наличия запасов и расхода продуктов	2		
	134-135	Определение наличия запасов и расхода продуктов	2		
	136-137	Документальное оформление отпуска продуктов со склада	2		
	138-139	Документальное оформление отпуска продуктов со склада	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>		13		
	Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации.				
	<b>Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
		140-142	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения.	3	
143-145		Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд.	3		
146-148		Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов.	3		
<b>Практические занятия</b>					
149-150		Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2		
151-152		Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2		
<b>Самостоятельная работа</b>		8			
Разработка проектов					
<b>Всего аудиторных часов</b>			<b>228</b>		
			<b>152</b>		





### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии приготовления пищи и кондитерского производства

*Учебное оборудование:* ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (пищевые вещества и их значения, возрастные особенности и нормы питания, основы микробиологии пищевых продуктов, личная гигиена работников п.о.п, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы)

Видео- и аудиоматериалы

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Р.: Феникс, 2015

2. Володина М. В., Сопачева Т. А. Организация хранения и контроль запасов и сырья.- М.: Академия, 2013

Нормативные источники:

1 . Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания .- М.:Хлебпродинформ, 2017.Сборник технологических нормативов.

2 .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М., Экономика, 2016

3 .ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

4 .ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

5 .СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6 . СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

7 . Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, решение ситуационных задач
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия,
соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;	Контрольная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
формлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
<b>Знания:</b>	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, контрольная работа
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
методы контроля качества продуктов при хранении;	Тестирование, практические занятия, контрольная работа, контрольная работа
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Тестирование, практические занятия
виды снабжения;	Тестирование, практические занятия
виды складских помещений и требований к ним;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, контрольная работа
программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Тестирование, решение ситуационных задач
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
правила оценки состояния запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов.	Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа

