

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Файзреева В.В.  
« 19 » сентября 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья  
По специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин  
ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1

от « 24 » августа 20 20 г.

Председатель П(Ц)К  Ломака Г.Л.

Разработчик: Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Организация хранения и контроль запасов и сырья**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям повар, кондитер.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### **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;
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- 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 требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение 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 сопроводительных документаций на различные группы продуктов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 34 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>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> Рефераты, сообщения, презентации, заполнение таблиц работа с нормативной и справочной литературой	34
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

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

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>2</b>
	Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодовоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров.	8	
	Химический состав продовольственных товаров	2	
	Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>14</b>	
	ВСП 1. Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров	2	
	ВСП 2. Подготовка презентации на тему: «Зерномучные товары», «Хлебобулочные изделия».	2	
	ВСП 3. Подготовка презентации на тему: «Овощи и грибы».	2	
	ВСП 4. Подготовка презентации на тему: «Мясо и мясные товары».	2	
	ВСП 5. Подготовка презентации на тему: «Рыбы и рыбные товары».	2	
	ВСП 6. Подготовка презентации на тему: «Условия хранения пищевых продуктов».	2	
	ВСП 7. Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности»	2	
<b>Тема 1.2 Оценка качества продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
	Органолептический и измерительный методы контроля качества.	1	
	Потребительские свойства продовольственных товаров.	1	
	Дефекты и брак продовольственных товаров	1	
	Основы стандартизации и сертификации товаров.	1	
	<b>Контрольная работа по Разделу 1.</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>			
<b>Тема 2.1. Виды</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	<b>2</b>

<b>продовольственного снабжения</b>	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	1	
	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>4</b>	
	ВСП 8. Документальное оформление доверенности на получение товара.	2	
	ВСП 9. Документальное оформление товарно-транспортной накладной.	2	
<b>Тема 2.2. Организация складского хозяйства.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Понятие и назначение складского хозяйства.	2	
	Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.	2	
	Порядок отпуска продуктов и сырья на производство.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	ВСП 10. Документальное оформление счет-фактуры.	2	
	ВСП 11. Презентация на тему: «Современное оборудование складских помещений»	2	
	ВСП 12 Документальное оформление требования в кладовую.	1	
	ВСП 13. Документальное оформление заборного листа на отпуск продуктов со склада на производство.	1	
<b>Тема 2.3. Организация тарного хозяйства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Понятие и назначение тарного хозяйства.	2	
	Организация таро оборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары)	2	
	Мероприятия по сокращению расходов по таре	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>4</b>	
	ВСП 14. Презентация на тему: «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве.	2	
	ВСП 15. Подготовка рефератов на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации».	2	2
<b>Тема 2.4 Условия хранения продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Условия хранения различных видов продовольственных товаров.	2	
	Режимы и способы хранения продуктов.	2	
	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>	
	ВСП 16. Сообщение на тему: «Санитарно-эпидемиологические требования к хранению пищевых продуктов »	2	
<b>Тема 2.5 Периодичность технического обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	Холодильное и механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и	2	



<b>холодильного, механического и весового оборудования.</b>	подсобных помещений, техническое обслуживание.		
	Весомизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.	2	
	Виды технической документации. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.	2	
	Органы государственного и ведомственного надзора за весомизмерительным оборудованием	2	
	<b>Контрольная работа по Разделу 2.</b>	1	
<b>Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов</b>			
<b>Тема 3.1. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
	Товарные запасы: понятия, назначения.	1	
	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья	2	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	
<b>Тема 3.2 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Общие правила проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации	2	
	Документальное оформление инвентаризационных материалов.	2	
	Определение результатов инвентаризации	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>1</b>	
	ВСП 17. Документальное оформление инвентаризационной описи.	1	
<b>Тема 3.3 Правила оценки состояния запасов на производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Учет продуктов и товаров в местах хранения.	2	
	Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета. Нормы естественной убыли	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>		
	ВСП 18. Документальное оформление акта о списании товаров.	1	
<b>Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	
	Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>2</b>	
	ВСП 19. Составление накладной на отпуск товаров.	1	
	ВСП 20. Составление акта о снятии продуктов, п/ф и готовых изделий кухни.	1	
	<b>Контрольная работа по Разделу 3.</b>	1	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
	<b>Всего</b>	<b>102</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

##### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

###### **Кабинеты:**

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

###### **Лаборатории:**

Лаборатория учебный кондитерский цех

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

##### **Технические средства обучения:**

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

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

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Нормативные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

**Основные источники:**

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья- М.: издательский центр «Академия», 2013 г. – 192 с.
2. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Академия», 2013. -128с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.

**Дополнительные источники:**

6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
7. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 1986.
8. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.»Экономика» - 1981
9. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
10. Киреевский И.Р « Кулинария в таблицах» . - ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005.- 180с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
13. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2004.
14. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;	- тестовый контроль; - решение ситуационных задач - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
составлять договор на поставку сырья и продуктов;	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ: -заполнение накладных на поставку, -составление договоров на поставку - защита компьютерной презентации
решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары	- решение ситуационных задач; - тестовый контроль; - выполнение контрольных работ
работать с нормативно-технологической документацией;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
<b>Знания:</b> задачи и современные требования к организации снабжения;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов
порядок приемки, хранения и отпуска продуктов	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
источники поставщиков продуктов; организацию договорных отношений с поставщиками; формы поставок и маршруты поставок продуктов;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации. - выполнение контрольных работ
порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
характеристику действующих норм оснащения п.о.п.; договорные отношения с органами материально-технического снабжения.	- тестовый контроль