

Приложение  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

Сураж

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li><li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li></ul>
--	--	---

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки - 96 часов,

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Количество часов</i>
Объем образовательной нагрузки	96
в том числе:	
самостоятельная работа	12
лекции, уроки	54
лабораторные и практические занятия	24
консультации	
промежуточная аттестация: экзамен	6

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Введение. Основы товароведения пищевых продуктов</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 1.1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки	<b>1</b>	
	Классификация, ассортимент, характеристика основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров.	<b>1</b>	
	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента.	<b>1</b>	
	Рыба и рыбные продукты. Химический состав. Пути совершенствования Ассортимента.	<b>1</b>	
	Мясо и мясные продукты. Химический состав. Пути совершенствования Ассортимента.	<b>1</b>	
	Молоко и молочные продукты, пищевые жиры. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента.	<b>1</b>	
	Яичные продукты, ассортимент, требования предъявляемые к качеству яичных продуктов.	<b>1</b>	
	Зерно и продукты его переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента.	<b>1</b>	
	Кондитерские изделия, сахар. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента.	<b>1</b>	
Вкусовые товары. Химический состав. Пути совершенствования Ассортимента.	<b>1</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Понятия и термины организации хранения и контроль запасов сырья 2. Ассортимент различных групп продовольственных товаров 3. Требования к качеству продовольственных товаров.	<b>12</b>	

	<p>4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов.</p> <p>5. Подготовка сообщений на тему: Требования к качеству макаронных изделий.</p> <p>6. Товароведная характеристика молочных товаров.</p> <p>7. Товароведная характеристика рыбных продуктов.</p> <p>8. Ассортимент мясных продуктов (презентация).</p> <p>9. Товароведная характеристика яичных продуктов.</p> <p>10. Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам</p> <p>11. Оценке состояния запасов на производстве и на складе</p> <p>12. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.</p>		
<b>Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Показатели качества пищевых продуктов. Основные понятия, термины качества продуктов и сырья	1	
	Методы определения качества пищевых продуктов.	1	
	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1	
	Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров.	1	
	<b>Практическое занятие №1,2</b>	<b>2</b>	
	Распознавание ассортимента рыбы и рыбных продуктов. Оценка качества рыбы и рыбных продуктов по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	2	
	<b>Практическое занятие №3</b>	<b>1</b>	
	Распознавание ассортимента мяса и мясных продуктов. Оценка качества мяса и мясных продуктов по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	1	
	<b>Практическое занятие №4,5</b>	<b>2</b>	
Распознавание ассортимента мяса и мясных продуктов. Оценка качества мяса и мясных продуктов по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	2		
<b>Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов	1	
	Процессы происходящие при хранении товаров		
	Условия и сроки хранения пищевых продуктов.	1	



<b>реализации различных видов продовольственных продуктов.</b>	Значение упаковки, классификация упаковочных материалов	1	
	Современные способы продлевающие хранение пищевых товаров	1	
	Контроль за качеством и режимами хранения на складах.	1	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота.	1	
	Требования предъявляемые к таре.	1	
	<b>Практическое занятие №6</b>	<b>1</b>	
	Выбор условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции (на примере конкретного предприятия)	1	
	<b>Практическое занятие №7</b>	<b>1</b>	
	Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров (на примере конкретного предприятия)	1	
	<b>Практическое занятие №8</b>	<b>1</b>	
	Составление схемы размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях на примере конкретного предприятия	1	
	<b>Практическое занятие №9-10</b>	<b>2</b>	
Порядок приемки, хранения и возврата тары на производстве	<b>2</b>		
<b>Тема 1.4 Методы контроля качества продуктов при хранении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические)	1	
	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.		
	Возможные риски при хранении и их классификация	1	
	Риски и способы их устранения.	1	
	<b>Практическое занятие №11</b>	<b>1</b>	
	Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов	1	
	<b>Практическое занятие №12</b>	<b>1</b>	
Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	1		
<b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Учет товарных запасов на предприятии</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1. Виды снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Виды снабжения и основные требования к организации снабжения	1	
	Источники снабжения и поставщики	1	

	Виды поставщиков. Организация договорных отношений	1	
	Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки	1	
	Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	1	
	<b>Практическое занятие №13</b>	<b>1</b>	
	Подбор необходимого оборудования для хранения сырья и продуктов с учетом его типа	1	
	<b>Практическое занятие №14-15</b>	<b>2</b>	
	Составление основных видов договоров снабжения на предприятиях общественного питания	2	
	<b>Практическое занятие №16</b>	<b>1</b>	
	Разработка пооперационной схемы документального оформления приемки товаров. Составление акта приемки	1	
	<b>Практическое занятие №17</b>	<b>1</b>	
	Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на предприятия общественного питания	1	
<b>Тема 2.2. Виды складских помещений и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Организация работы складских помещений, требования к ним. Инструменты и инвентарь, используемые в складских помещениях	1	
	Санитарно – гигиенические требования предъявляемые к складским помещениям	1	
	<b>Практическое занятие №18</b>	<b>1</b>	
	Расчет площади охлаждаемых и овощных камер.	1	
	<b>Практическое занятие №19</b>	<b>1</b>	
	Расчет площади специализированных и универсальных кладовых	1	
<b>Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии</b>			
<b>Тема 3.1. Методы Контроля сохранности и расхода продуктова на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движение блюд	1	
	Современные способы обеспечения правильного расхода продуктов на производстве	1	
	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве		
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	1	
	<b>Практическое занятие №20</b>	<b>1</b>	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Оформление требования в кладовую	1	

	<b>Практическое занятие №21</b>	1	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	1	
<b>Тема 3.2 Правила оценки состояния запасов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Учет продуктов и товаров в местах хранения.		
	Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Нормы естественной убыли на складах		
	<b>Практические занятия №22</b>		
	Определение наличия запасов и расхода продуктов (на примере конкретного предприятия)		
	<b>Практические занятия №23</b>		
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов		
<b>Тема 3.3 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1,6.3 ОК 1-7, 9,10,11
	Общие правила проведения инвентаризации		
	Порядок проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов.	1	
	Правила оформления заказа на продукты со склада	1	
	Приемка продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	1	
	Приемка товаров на складе. Приемка товара на складе поставщика.		
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	1	
	<b>Практические занятия №24</b>	<b>1</b>	
	Оформление и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.	1	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**3.1.** Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет .

Оборудование учебного кабинета :

- посадочные места по количеству обучающихся - 25;
- рабочее место преподавателя -1;
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

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

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

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

**Электронные издания:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

**Дополнительные источники**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме экзамена</p>

<p><b>Умения:</b>  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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	--