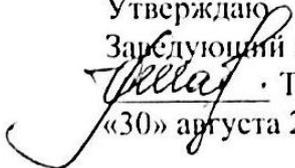


Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

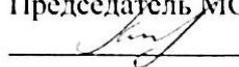
Утверждаю  
Зарегистрированный по УПР  
 · Т.Н. Шаталина  
«30» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ**  
**И СЫРЬЯ**

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена  
Методическим объединением  
кулинарного цикла  
филиала ГБПОУ УКИП и С  
протокол № 1 от «29» 08 19 г.  
Председатель МО  
 Э.Р. Латыпова

Одобрена  
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С  
протокол № 1 от «29» 08 19 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д. - методист

Латыпова Э.Р. – методист кулинарного цикла, преподаватель МДК высшей квалификационной категории

Самарина Д.Н. - преподаватель высшей квалификационной категории

## 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>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

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.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина входит в профессиональный цикл программы как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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

#### **1.4. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Виды учебной работы и объём учебных часов

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия;	<b>10</b>
контрольная работа	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> (сообщения, рефераты, работа с тестами, решение задач, работа с нормативными документами, составление таблицы)	<b>22</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 1</b> Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Общая классификация и характеристика продовольственных товаров.		
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: «Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности»		2	2
<b>Тема 2</b> Организация продовольственного снабжения	<b>Содержание учебного материала</b>	3	1
	1. Продовольственное снабжение, основные требования		
	2. Организация договорных отношений		
	3. Формы товародвижения и виды доставки		
	4. Организация приемки продовольственных товаров		
	<b>Практическое занятие</b>	3	2
1. Изучение и оформление договора поставки			
	2. Изучение и оформление акт о выявленной недостатке при приемке продовольственных товаров		
<b>Самостоятельная работа</b> Проектная работа: Наиболее рационально спланировать децентрализованную доставку продукции с использованием кольцевого маршрута		6	2
<b>Тема 3</b> Оценка качества продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	1. Оценка качества продовольственных товаров		
	2. Факторы влияющие на качество товара		
	3. Потребительские свойства продовольственных товаров		
	4. Дефекты и брак продовольственных товаров		
	6. Основы стандартизации и сертификации товара		
	<b>Практическое занятие</b>	3	2
	1. Работа с натуральными образцами (выявление видимых дефектов)		
	2. Работа с документами (изучение сертификатов качества и соответствия)		
	<b>Контрольная работа № 1</b>	1	2
<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы для органолептической оценки качества различных групп товаров		2	2

<b>Тема 4</b> Организация складского и товарного хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b>	5	1
	1. Организация складского и товарного хозяйства. Понятие и вид складских помещений		
	2. Требования к складским помещениям		
	3. Инструменты, инвентарь и оборудование.		
4. Товарное хозяйство понятие и назначение			
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации», «Виды новейшего оборудования используемого в складских помещениях»		4	2
<b>Тема 5</b> Организация хранения продовольственных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	8	1
	1. Условия хранения и режим хранения продовольственных продуктов		
	2. Характеристика хранения основных видов продовольственных продуктов. Требования при хранении		
	3. Возможные риски при хранении		
	5. Нормируемые и ненормируемые товарные потери		
	6. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров		
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
1. Решение задач «Товарные потери»			
2. Изучение и оформление акта о ломе, бое и порче товара			
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов на тему: «Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров» Проектная работа « Пути снижения ненормируемых товарных потерь»		6	2
<b>Тема 6</b> Контроль запасов и наличия продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	5	1
	1. Понятие товарных запасов. Способы оценки		
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		
	4. Ответственность работников в области контроля наличия товаров		
<b>Практические занятия</b>	2	2	
Решение задач «Товарные запасы»			
<b>Контрольная работа № 2</b>		1	2
<b>Самостоятельная работа</b> Изучении технологической документации и документации по хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения «1 С: Предприятие 8. Общепит»		2	2
Зачет		2	2
<b>Всего:</b>		64	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации производства;

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.

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

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья. учебник для студентов учреждений СПО – М.: изд. центр. «Академия». - 2014. – 232 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И. И. Калькуляция и учет: Учебник для нач. проф.образования. М.: Изд. центр. «Академия». - 2014. – 232 с.
2. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания. / Под ред. В.н. Голубева, М.П. Могильного, Т.В. Шленкской. - М.: ДеЛи Принт. - 2015. – 590 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф.образования: Учебное пособие для сред.проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2015. – 272 с.
4. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости. – 2014. – 816 с.

#### 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>	
общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки,	Устный опрос
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 производстве питания;	Тестирование
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;	
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Тестирование
методы контроля возможных хищений запасов на	

производстве;	
правила оценки запасов на производстве; 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

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно