

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской  
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «05» 09 2016 г.  
№ 14

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
  
Ф.Г. Исламгалиев  
Приказ № 50/1 от «05» 09 2016 г.



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

2016 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7-10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13-15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы

*Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.*

*Данная рабочая программа разработана по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего и основного общего образования.*

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области организации хранения и контроля запасов сырья.

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 и 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 специального 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 упаковки, хранения, 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;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

**1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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.

**2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

**3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

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.

**4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

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.

### **5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **6. Организация работы структурного подразделения**

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 рабочей программы учебной дисциплины:**

учебная нагрузка обучающегося – 76 часов,

максимальная нагрузка – 114 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	114
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	76
В том числе:	-
Практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
	<b>Раздел 1. Организация хранения сырья и продуктов</b>	<b>56</b>	
Тема 1.1	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров	2	2
Тема 1.2	Товароведная характеристика зерномучных, плодовоовощных и вкусовых товаров. Общие требования к качеству	4	1
Тема 1.3	Товароведная характеристика кондитерских, молочных товаров и пищевых жиров. Общие требования к качеству	6	1
Тема 1.4	Товароведная характеристика яичных, мясных и рыбных товаров. Общие требования к качеству	6	1
Тема 1.5	Организация снабжения предприятий общественного питания	6	1
Тема 1.6	Организация складского хозяйства	6	1
	Практические занятия	6	1
	Практическая работа «Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров»	26	
	Практическая работа «Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям»	8	
	Практическая работа «Заполнение и работа с документами: наряд-заказ, накладная и др.»	6	
	Практическая работа «Определение необходимого количества запасов на ПОП»	2	
		2	

	Практическая работа «Расчет площади складских помещений»	2
	Практическая работа «Размещение сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях»	2
	Практическая работа «Работа с поставщиками»	2
	Тестирование по разделу «Организация хранения сырья и продуктов»	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении разделов, тем</b>	
	– Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания	16
	– Принципы разработки производственных программ цехов на предприятиях общественного питания	2
	– Фальсификация зерномучных, плодовоощных и вкусовых товаров	2
	– Фальсификация кондитерских, молочных товаров и пищевых жиров	4
	– Фальсификация яичных, мясных и рыбных товаров	4
		4
	<b>Раздел 2. Организация контроля запасов сырья</b>	<b>20</b>
Тема 2.1	Оперативное планирование производства	
Тема 2.2	Учет сырья и готовой продукции	2
	Практические занятия	6
	Практическая работа «Составление плана-меню»	<b>12</b>
	Практическая работа «Решение ситуационных задач»	2
	Практическая работа «Оформление результатов инвентаризации проведенной в складских помещениях»	4
		2



Тестирование по разделу «Организация контроля запасов сырья»	2
Игра «Брейн-ринг»	2
<b>Самостоятельная работа при изучении разделов, тем</b>	24
– Должностные обязанности работников склада	4
– Виды меню	2
– Рынок транспортных организаций России	2
– Транспортные тарифы	2
– Логистика	4
– Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2
– Упаковка и маркировка продуктов питания	6
<b>Экзамен</b>	<b>2</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы и стулья по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ученическая доска;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Технические средства обучения:

- TV;
- DVD-проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением MS Office,
- экран.

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

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

**Основные источники:**

1. Дубцов Д.Д. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006;
2. Дубцов Д.Д. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2007;
3. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2006;
4. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
5. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2006;
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006;
7. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: издательство «Урал», 2007;
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный – Киев: АСК, 2001;
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания/ сост. А.В. Павлов. – СПб: Гидрометеиздат. 2009

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания/ сост. А.В. Румянцев – М.: Дело и Сервис, 2012

11. Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания – М.: Хлепродинформ, 2003.

#### **Дополнительная литература:**

1. Мглинец А.И, «Справочник технолога общественного питания» - М.: Колос, 2010
2. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», 1995-2005;
3. Донченко Л.В., безопасность пищевого сырья и продуктов питания» - М.: Пищепромиздат, 2010
4. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое»;
5. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». (нового издания не было);
6. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». «Пищевые добавки». Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994 г.;
7. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. – Москва, 2005;
8. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2-х томах – Москва, 2009;
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров и экспертиза – Феникс, 2010;
10. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.: Академия, 2006
11. Пакет прикладных программ по курсу «Организация хранения и контроль запасов сырья»: MS Office – сервисная программа.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [Ozon.ru](http://Ozon.ru)
2. [Npo.skool-cabinet.ru](http://Npo.skool-cabinet.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>уметь:</b>	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Выполнение практических заданий. Наблюдение за процессом оценки качества сырья.
проводить инструктажи по безопасности и хранения пищевых продуктов;	Оценка участия в проблемных производственных ситуациях, смоделированных педагогом на уроке: в проведении инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специального программного обеспечения.	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование. Проверка правильности оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов.
<b>знать:</b>	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа,

	тестирование
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
общие требования к качеству сырья и продуктов;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
условия упаковки, хранения, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
методы контроля качества продуктов при хранении;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
виды снабжения;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
виды складских помещений и требования к ним;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
правила оценки состояния запасов на производстве;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование

Разработала: преподаватель экономических дисциплин Л.А. Кадырова

*Кадырова*