

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

Ю.Н. Пророченко

«\_\_\_\_» 2020 г.

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

г. Троицк  
2020г.

**Программа учебной дисциплины  
ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

**Организация – разработчик:  
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»**

**Разработчики:**  
Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для направления специальностей и профессий «Технология продукции и организации общественного питания».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

**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 расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов 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 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 производстве питания;

-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки запасов на производстве;

-процедура 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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                            | 120                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                 | 80                 |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные работы   | 22                 |
| практические занятия  | 20                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                      | 40                 |
| Рефераты, презентации,<br>работа с нормативной и справочной литературой |                    |
| <b>Итоговая аттестация в форме</b>                                      | <b>экзамен</b>     |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| <b>Раздел 1.Основы товароведения продовольственных товаров</b>                   |   | <b>48</b>   | 1                |
| <b>Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b><br>1.Оценка качества продовольственных товаров<br>2.Потребительские свойства продовольственных товаров.<br>3.Дефекты и брак продовольственных товаров.<br>4.Основы стандартизации и сертификации товаров.<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составить таблицу или схему «Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров»<br>«Потребительские свойства продовольственных товаров» .<br>Подготовить сообщение на тему «Классификация дефектов продовольственных товаров»  | <b>8</b>    |                  |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Товароведная характеристика продовольственных товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>1.Классификация продовольственных товаров<br>2.Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров<br><b>Лабораторно – практические занятия</b><br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества овощей, плодов, грибов<br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества вкусовых товаров<br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества круп и макаронных изделий.<br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества муки и хлебобулочных изделий<br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества яиц и яичных товаров<br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества молочных товаров<br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества рыбы и рыбных товаров<br>Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов | <b>2</b>    | 1                |

|  |   |           |          |
|--|---|-----------|----------|
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>10</b> |          |
|  | Создать презентации «Экзотические овощи и плоды». Подготовить сообщения «Влияние пищевых добавок на организм человека», «Способы фальсификации шоколада», «Новые виды круп», «Новые виды молочных продуктов», Составить схемы классификации по ассортиментным признакам молочных товаров. |           |          |
| <b>Раздел 2.<br/>Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b> |   | <b>34</b> |          |
| <b>Тема 2. 1 Виды продовольственного снабжения</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>1.Снабжение : понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.<br>2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.    | <b>6</b>  | <b>1</b> |
|  | <b>Практическое занятие</b><br><br>Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление договора поставки на продовольственные товары  | <b>2</b>  |          |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Охарактеризовать виды снабжения и составить таблицу. Изучить и составить алгоритм организации договорных отношений с поставщиками  | <b>4</b>  |          |
| <b>Тема 2.2.Организация складского и тарного хозяйства.</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>1.Складское хозяйство, виды складских помещений и требования к ним. Операции складского типа.<br>2.Оборудование складских помещений.<br>3.Тарное хозяйство: понятие, назначение. Характеристика и классификация тары, требования к ней        | <b>6</b>  | <b>1</b> |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>4</b>  |          |

|  |  |                         |   |
|--|--|-------------------------|---|
|  | Подготовить презентации на темы «Инструменты и инвентарь складских помещений» «Виды функциональных емкостей и их использование. Подготовить реферат на тему: «Новые виды тары и способы ее безопасной утилизации»  |                         |   |
| <b>Тема 2.3.Условия хранения продовольственных продуктов.</b>              | <b>Содержание учебного материала</b><br>1.Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.<br>2. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.<br>3.Отпуск продукции со склада   | <b>8</b><br>2<br>3<br>1 | 1 |
|  | <b>Практическое занятие</b><br>Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета   | 2                       |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Составление таблиц хранения основных групп продовольственных товаров. Подготовить сообщение на тему «Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров» | <b>6</b>                |   |
| <b>Раздел 3.Контроль запасов и наличия продуктов.</b>                      |  | <b>38</b>               | 1 |
| <b>Тема 3.1. Товарные запасы</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.<br>2. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.<br>Правила оценки состояния запасов сырья   | <b>6</b><br>1<br>1      |   |
|  | <b>Практическое занятие</b><br>Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.  | 4                       |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Расчет сырья по массе брутто для различных вариантов плана –меню  | <b>6</b>                |   |
| <b>Тема 3.2.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>1.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.<br>2.Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов .  | <b>8</b><br>2           | 1 |

|   |  |     |   |
|---|--|-----|---|
|   | 3.Документы необходимые для проведения инвентаризации. Определение результатов инвентаризации товаров и тары. Программное обеспечение на предприятиях общественного питания. |     |   |
|   | 4.Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Виды материальной ответственности   | 2   |   |
|   | 5.Общие основания и условия материальной ответственности работников  |     |   |
|   | 6.Письменные договоры о полной материальной ответственности  |     |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 4   |   |
|   | Составление договора на материальную ответственность   |     |   |
|   | Определение результатов инвентаризации товаров и тары (по заданным условиям).  |     |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 4   |   |
|   | Описать последовательность проведения инвентаризации.  |     |   |
| <b>Тема 3.3.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4   | 1 |
|   | Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.   | 2   |   |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 2   |   |
|   | Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.   |     |   |
| <b>Тема 3.4. Контроль расхода продуктов на производстве.</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>   | 10  | 1 |
|   | 1.Документальный учет расхода сырья на производстве.   | 1   |   |
|   | 2.Учет движения готовых изделий на производстве..  | 1   |   |
|   | 3.Учет движения тары   | 1   |   |
|   | 4.Акты о реализации и отпуске изделий кухни  | 1   |   |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 6   |   |
|   | Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве Учет движения тары. Акты о реализации и отпуске изделий кухни               |     |   |
| всего   |  | 120 |   |

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

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

Для реализации учебной дисциплины в наличии учебный кабинет Технология кондитерского и кулинарного 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, справочно-поисковые системы, экран.

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

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

###### **Нормативные:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4».] – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

#### **Учебные:**

1. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2013 – с.111-120.
- 2.Дубцов Г.Г. – Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /М.: Академия, 2014. – 33 с.
- 3.Ларионова Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. - М. : «Академия», 2016. – 201 с.
- 5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 160с.
- 4.Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 384с.

#### **Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафорович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафорович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под

ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДeЛиprint, 2002. – 236 с.

### **Интернет-источники:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. [http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html](http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potребitelskix-tovarov.html) - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **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.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>   |
|--|--|
| <b>УМЕТЬ:</b><br>определять наличие запасов и расходов продуктов;<br>оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;<br>проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;<br>принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;<br>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения  | Устный опрос<br>Тестирование<br>Анализ решения ситуативных задач;  |
| <b>ЗНАТЬ:</b><br>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 производстве питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки запасов на производстве; процедура 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. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ<br>Защита отчетов по практическому занятию<br>защита выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций) |
|  | Экзамен  |

