




Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 1 из 14
		Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по У и НМР  
О.А. Евтехова  
03.09.20 18 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **19.02.10.Технология продукции общественного питания**  
на базе основного общего образования  
очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 14 Контрольный экз.

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Поликарпова Алла Геннадьевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной  
 (цикловой) комиссии  
 отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»


Протокол № 01

от 03.09.2018 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

**Эксперт:**

ГПОУ ТО «ДПК», методист Чернышова Е.А.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 3 из 14 Контрольный экз.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13



Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 14
		Контрольный экз.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация хранения и контроль запасов и сырья** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

**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;
- 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 товаров;
- 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;



<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 5 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

- 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часа;  
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной  
дисциплины  
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10


Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 6 из 14  
Контрольный  
экз.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
В том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	18
Реферат по заданной тематике	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 7 из 14 Контрольный экз.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</b>	Содержание учебного материала		
	1   Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	10	2
	2   Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.		2
	3   Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры .		2
	4   Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		2
	5   Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения .		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты	2	
<b>Тема 1.2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки,</b>	Содержание учебного материала		
	1   Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери.	2	2



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**  
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 8 из 14

Контрольный экз.

<b>транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</b>		Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.		
	2	Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.		4	
<b>Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.		
	2	Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов.		
	2	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		2		
<b>Раздел 2</b>				





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**  
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 9 из 14  
Контрольный экз.

<b>Организация производства продукции и производственного процесса</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала		
	1   Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.	4	
<b>Тема 2.2</b> <b>Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании</b>	Содержание учебного материала		
	1   Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.	6	2
	2   Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.		2
	3   Порядок отпуска продуктов на производство.		2
	4   Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	1   Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.	4	
	2   Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов.	4	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**  
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 10 из 14

Контрольный экз.

		Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.		
<b>Тема 2. 3</b> <b>Структура производства</b>		Содержание учебного материала		
	1	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.	2	2
	2	Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации		2
	<b>Практические занятия</b> Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативной документацией		4	
<b>Тема 2. 4</b> <b>Контроль запасов и наличия продуктов</b>		Содержание учебного материала		
	1	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	3	2
	2	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учёт расхода сырья на производстве.		
2	Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.			



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**  
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 11 из 14

Контрольный экз.

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов населения. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	4	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	1	
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 14 Контрольный экз.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Социально экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

*Оборудование:*

- Персональный компьютер, проектор.
- Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение.

*Информационное обеспечение:*

- Операционная система Windows XP.
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office.
- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Средства обучения:*

- Плакаты и таблицы.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р. Феникс, 2010. Разрешено к использованию на заседании ПЦК «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания».

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**  
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 13 из 14  
Контрольный экз.

условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептов блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990

3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989

4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> - определять наличие запасов и расход продуктов	- проведение исследований
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- самостоятельная работа
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- фронтальная проверка знаний;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование; написание докладов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	-написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы;
<b>Знания:</b> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- фронтальная проверка знаний
-общие требования к качеству сырья и продуктов	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных	- фронтальная проверка знаний



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**  
Условное обозначение: РП ОП.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 14 из 14  
Контрольный экз.

товаров	
-методы контроля качества продуктов при хранении	-тестирование; написание докладов; написание рефератов;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- фронтальная проверка знаний;
- виды снабжения	- самостоятельная работа; практические работы;
- виды снабжения	- самостоятельная работа; практические работы;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- самостоятельная работа; практические работы;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- фронтальная проверка знаний
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- конференция;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	-самостоятельная работа;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
- правила оценки состояния запасов на производстве;	- самостоятельная работа; практические работы;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	- самостоятельная работа; практические работы;
- правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;	- самостоятельная работа; практические работы;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- тестирование