

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (ППССЗ), утвержденного приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Дедкова Ю.С., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

### 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 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 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 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.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Студент должен овладеть профессиональными компетенциями:

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.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента - 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 58 часа;

самостоятельной работы студента - 29 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>87</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>29</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
проработка дополнительной учебной и специальной литературы. проведение статистических наблюдений.	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1</b> Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2
	1. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Молочные продукты. Яйца и яичные продукты. Вкусовые продукты. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация продуктов. Ассортимент, характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1. Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. 2. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2</b> Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	3
	1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	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:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.	<b>3</b>	



	2. Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.		
<b>Тема 1.3</b> Методы контроля качества продуктов при хранении	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	2
	1. Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления и оценки качества продукции. Оценка уровня качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Контроль качества супов.		
	2. Контроль качества блюд из мяса.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1. Работа с конспектом . 2. Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.	<b>5</b>	
<b>Раздел 2</b> <b>Организация производства продукции и производственного процесса</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 2.1</b> Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2
	1. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Размещение сети предприятий общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1. Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. 2. Составление примерной схемы размещения предприятий.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2</b> Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	2
	1. Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящиеся продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	

	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары.		
	2. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия.		
	2. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.		
	4. Документальное оформление отпуска продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1.Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. 2.Составление графика завоза продуктов. 3.Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.3</b> Структура производства	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	2
	1. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1. Работа с конспектом. 2. Работа с нормативной документацией.	<b>3</b>	
<b>Тема 2.4</b> Оперативное планирование работы производства	<b>Содержание</b>	<b>21</b>	2
	1. Характеристика нормативно-технической документации. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Расчет выхода полуфабрикатов.		
	2. Составление производственной программы кулинарного цеха.		
	Составление производственной программы кондитерского цеха.		
	3. Составление плана-меню предприятия.		
	4. Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа		

		предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся. 2. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	7	
<b>Тема 2.5</b> Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.		<b>Содержание</b>	7	2
	1.	Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. Условия труда в цехе. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем.	4	
		<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы 1. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия. 2. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. 3. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.	3	
<b>Всего:</b>			87	

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

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

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете Лаборатория товароведения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

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

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

**Основные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-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 50647-2010 «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»
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
11. Володина М.В, Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В. Володина М., Т.А. Сопачевапрофобразования-М.: «Академия», 2018г.

#### Справочники:

1. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2020г.
2. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2020г.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

#### Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. профобразования-М.: «Академия», 2018г.
2. Голубкина Т.С, Никифорова Н.С., Новикова А.М. Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами/ Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А.Прокофьева -2-е изд, переб.-М.: «Академия», 2018.
3. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 2020

#### Отечественные журналы:

1. Журнал «Ресторанный бизнес»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Стандарты и качество»

#### Интернет – ресурсы:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.)
2. Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
3. <http://www.torglocman.com/node/5320>
4. Правила оказания услуг общественного питания<http://base.garant.ru/166149/>
5. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»  
<http://www.torglocman.com/book/export/html>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
Определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия, контрольные работы
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания</b>	
Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Контрольные работы
Общих требования к качеству сырья и продуктов;	Контрольные работы
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Методов контроля качества продуктов при хранении;	Контрольные работы
Способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия, контрольные работы
Видов снабжения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Видов складских помещений и требования к ним;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Контрольные работы

Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Практические занятия, контрольные работы
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Правила оценки состояния запасов на производстве;	Контрольные работы
Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Видов сопроводительной документации на различные группы	Практические занятия