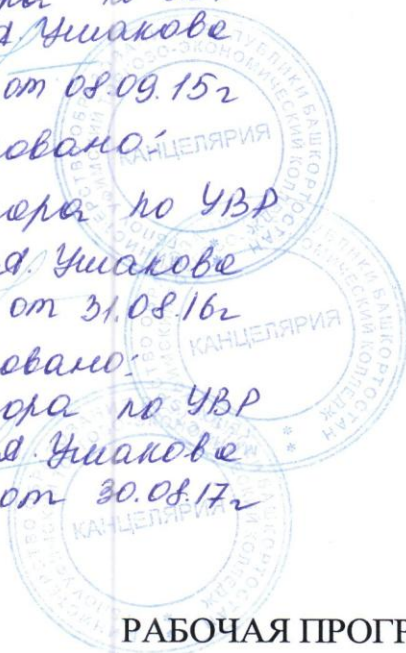


Актуализировано:  
Зам. директора по УВР  
И.А. Ушаков  
Ушаков  
№. № 218 от 08.09.15г

Актуализировано:  
Зам. директора по УВР  
И.А. Ушаков  
№. № 222 от 31.08.16г

Актуализировано:  
Зам. директора по УВР  
И.А. Ушаков  
Ушаков  
№. № 237 от 30.08.17г



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СПО  
«Уфимский торгово-  
экономический колледж»

Т.О. Якимова «29» августа 2014г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10Технология продукция общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составитель: Бажанова.Н.В- преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-8
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15-17
5.ПРИЛОЖЕНИЕ 1.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ,ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлению подготовки в области технологии продукции общественного питания и подготовки профессии рабочих должностей и служащих: 16675 Повар.

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

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

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, 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.

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. 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.

и сыра.

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.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

На формирование 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 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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
1. Изучить нормативно-правовую документацию.	
2. Составить таблицы: «Группы продовольственных товаров», сделать сравнительный анализ.	
3. Реферирование тем: «Контроль качества продукции, современное состояние»	
4. Составление таблиц по теме: «Поставщики предприятий ОП». Анализ работы.	
4. Изучить нормативно-правовую документацию.	
5. Составить таблицы: «Группы продовольственных товаров», сделать сравнительный анализ.	
Изучить нормативно-правовую документацию	
6. Составить таблицы: «Группы продовольственных товаров», сделать сравнительный анализ.	
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	18
расчетно-графическая работа	6
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цель и задачи предмета «Организация хранения и контроль запасов и сырья», роль в формировании у учащихся профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных тем. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы	2	1
Раздел 1. <b>Продовольственные товары</b>		<b>14</b>	
Тема 1. Основные группы продовольственных товаров	Содержание учебного материала		
	Понятие, ассортимент, характеристика основных групп продовольственных товаров. Виды продовольственных групп.	2	3
	Требование к качеству поступающего сырья и продуктов на предприятия общественного питания	2	
	Хранение, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Требования предъявляемые к транспортным средствам.	2	
	Контроль качества продуктов при хранении. Виды, методы контроля.	4	

	<p><b>Практическая работа:</b>          Определить виды продовольственных товаров, их принадлежность, характеристики. Составление сводных таблиц.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>          Изучить нормативно-правовую документацию          Составить таблицы: «Группы продовольственных товаров», сделать сравнительный анализ.</p>	4 4	
<p>Раздел 2.          Общие требования к          организации снабжения и</p>	<p>Контрольная работа</p>	2	
		<b>18</b>	

ведению складского хозяйства			
<b>Тема 2.</b> <b>Организация снабжения сети ПОП.</b> <b>Организация складского хозяйства.</b>	Содержание учебного материала		
	Источники, виды снабжения сырьем, полуфабрикатами.	2	3
	Поставщики ПОП. Виды договоров применяемых в ПОП	2	
	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка товаров. Приемка товаров по количеству и качеству.	2	
Организация работы складских помещений и требования к ним. Отпуск продуктов на производство.	2		
Техническое обслуживание холодильного, механического, весового оборудования	2		
Нормативно-правовая документация по ведению складского хозяйства			
Контроль за сохранностью продуктов			
<b>Практические работы:</b>			
Анализ и структура сертификатов качества разных видов товаров.	2		
В рабочей тетради провести анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.	4		
<b>Самостоятельная работа:</b>			
Реферирование тем: «Контроль качества продукции, современное состояние»	2		
	4		
Составление таблиц по теме: «Поставщики предприятий ОП». Анализ работы.	4		

	<b>Контрольная работа</b> по теме: «Организация работы складских помещений»	2	
Раздел 3. Ресурсы ПОП		<b>10</b>	
Тема 3. <b>Товарные ресурсы, товарные запасы.</b>	Содержание учебного материала		
	Понятие, виды, характеристика товарных ресурсов, товарных запасов. Правила оценки состояния запасов на производстве, в кладовой. Инвентаризация кладовой	4 2	3
	Оперативное планирование работы склада	2	
	<b>Практическая работа:</b> Тема: «Инвентаризация в кладовой». Заполнение нормативно-технической документации. Составление схемы : «Инвентаризация в кладовой»	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Расчетно-графическая работа : «Проектирование складских помещений»	6	
	<b>Всего</b>	48	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ: Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (схемы, учебно-методические комплексы) на каждого обучающегося по темам практических работ.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Золин В.П. Оборудование предприятия общественного питания.-М.: Академия, 2012.-187с.
- 2.Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.:Дрофа, 2011 г.-400с.
- 3.Радченко Р.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Р.: Феникс,2014.-356с.
- 4.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Академия, 2010 г.-178с.

##### Дополнительные источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятия общественного питания.- М.: Академия, 2012 г.-245с.

##### Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

##### Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).Главный портал индустрии гостеприимства

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

Контроль и оценка результатов освоения 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
Умения:	Текущий контроль
определять наличие запасов и расход продуктов;	- оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия;
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- оценка продукта учебной деятельности по критериям (степень участия в решении поставленных задач, способность уловить ключевой момент задания, организованность, мобильность, обучаемость, дисциплина, соблюдение требований к оформлению) на практическом занятии;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- оценка продукта учебной деятельности по определенным критериям (соблюдение правил хранения определенных видов пищевых продуктов) на практическом занятии
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия;

<p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>- оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на практическом занятии.</p>
<p><b>Знания:</b></p>	<p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p>	<p>- оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном на контрольной работе;</p> <p>- оценка продукта учебной деятельности по определенным критериям (работа с нормативной документацией) на контрольной работе;</p> <p>- оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на контрольной работе;</p> <p>- оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий, на контрольной работе;</p> <p>- оценка продукта учебной деятельности по критериям (новизна текста, степень раскрытия сущности вопроса, обоснованность выбора</p>



<p>виды снабжения;          виды складских помещений и требования к ним;          периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;          программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;          правила оценки состояния запасов на производстве;          процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;          виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>источников, соблюдение требований к оформлению) на контрольной работе;</p> <p>-оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий.</p> <p>-оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий.</p> <p>-оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий, работа в программе Exell, Word.</p> <p>-оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий, работа в программе Exell, Word.</p> <p>-оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий, работа в программе Exell, Word.</p>
	<p>Итоговый контроль –          дифференцированный зачет</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	