

Центросоюз Российской Федерации  
Автономная некоммерческая профессиональная образовательная  
организация  
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

Тамбов, 2021

Рассмотрено и одобрено на заседании  
цикловой комиссии коммерческо-  
технологических

и товароведных дисциплин

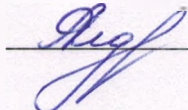
Протокол №7 \_\_ от 28 июня 2021

Председатель цикловой комиссии

 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-  
воспитательной работе

 И.В. Алдашкина  
«28» июня 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Струкова Альбина Михайловна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин
2. Зоткин М.В. – председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу  
учебной дисциплины

Организация хранения и контроль запасов сырья  
преподавателя АНПОО Кооперативный техникум Тамбовского  
облпотребсоюза  
Струковой Альбины Михайловны


Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина.

Программа позволяет осваивать общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; методы контроля возможных хищений 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.

Система практических занятий направлена на формирование умений оценивать наличие ресурсов для выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов.

Изучение программного материала нацеливает студентов на формирование профессиональной компетенции ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы, а также соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.

Рецензент

 Акользина Ю.П.

преподаватель технологических дисциплин



**РЕЦЕНЗИЯ**  
на рабочую программу по дисциплине  
Организация хранения и контроль запасов сырья  
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского  
облпотребсоюза»  
Струковой Альбины Михайловны

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья разработана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

В рабочей программе, в полном объеме, представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, продуманы формы и методы самостоятельной работы, указана основная и дополнительная учебная литература и средства обучения. В программе нашли отражение формы контроля и критерии оценки результатов освоения дисциплины.

Особое внимание уделяется развитию у студентов профессиональных и общих компетенций.

Рабочая программа дисциплины охватывает изучение ассортимента основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; организации снабжения и складских операций; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве.

Программой предусмотрено овладение студентами умений 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.

Рабочая программа соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

Преподаватель экономических дисциплин  
АНПОО «Тамбовский колледж социокультурных  
технологий»



Рубинов П.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и едина для всех форм обучения (базовая подготовка).

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

дисциплина Организация хранения и контроль запасов сырья относится к профессиональному циклу, как общепрофессиональная дисциплина.

## **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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 90 часов;

самостоятельной работы студента 6 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	90
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	6
Итоговая аттестация в форме	экзамена



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация хранения запасов и сырья</b>			
<b>Тема 1.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	<b>2</b>
	1   Современные требования к организации продовольственного и материально-технического снабжения	2	
	2   Формы и способы товародвижения	2	
	3   Транспортное обслуживание предприятий общественного питания	2	
	4.   Технология приемки продукции по количеству.	2	
	5   Технология приемки продукции по качеству.	2	
	6   Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья.	2	
	7   Порядок материально-технического обеспечения, действующая норма оснащения, договорные отношения непосредственно с изготовителями, использование услуг ярмарочных комплексов, сервисных центров, мелкооптовых магазинов	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1   Составление графика завоза продуктов	2	
	2   Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением	2	
	3   Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом и классом предприятия.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2</b>	
	1   Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию.	2	
<b>Тема 1.2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	<b>2</b>
8   Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений, их оснащение	2		
9   Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям	2		
10   Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения	2		
11   Технология отборки и отпуска продукции со склада	2		

	12	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	2	
	13	Назначение и классификация тары	2	
	14	Организация тарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары) Использование функциональных емкостей, контейнеров	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	4	Документальное оформление приема сырья, товаров на производство	2	
	5	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях.	2	
	6	Заполнение технологической документации Порядок отпуска продуктов и сырья на производство	2	
	7	Приёмка товаров по количеству и по качеству. Заполнение таблицы «Условия хранения сырья на складе».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	2	Сообщение на тему: «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве»	2	
<b>Тема 1.3. Оборудование складского хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	15	Виды и характеристика технологического оборудования склада	2	
	16	Немеханическое оборудование склада. Инвентарь	2	
	17	Холодильное оборудование.	2	
	18	Механическое и весоизмерительное оборудование	2	2
	19	Техника безопасности при работе с холодильным, механическим и весоизмерительным оборудованием	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
8	Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов.	2		
<b>Раздел 2. Контроль запасов и сырья</b>				
<b>Тема 2.1. Методы контроля качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	20	Ассортимент: понятие, показатели, классификация	2	
	21	Характеристика основных групп продовольственных товаров	2	
	22	Общие требования к качеству сырья и продуктов. Сертификация.	2	2
	23	Естественная убыль пищевых продуктов.	2	
	24	Органолептические методы контроля качества.	2	

	25	Физико-химические методы контроля качества. Балльная оценка и ее сущность.	2	
<b>Тема 2.2. Методы контроля расхода</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	
	26	Методы контроля расхода на производствах питания.	2	
	27	Методы контроля возможных хищений	2	
	28	Внешний контроль деятельности предприятий питания	2	
	29	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	
	30	Инвентаризация запасов продуктов	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>17</b>	
	9	Оценка качества зерна и круп. Решение задач по нормам убыли	2	
	10	Решение ситуаций по организации хранения и оценки качества рыбы и рыбных продуктов.	2	
	11	Решение ситуаций по организации хранения и оценки качества мяса и мясных продуктов.	2	
	12	Решение ситуаций по организации хранения и оценки качества молока и молочных продуктов.	2	
	13.	Решение ситуаций по организации хранения и оценки качества пищевых жиров.	2	
	14	Решение ситуаций по организации хранения и оценки качества сахара и кондитерских изделий.	2	
	15	Оформление технической документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием программы Excel	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
16	Доклад «История чая»	2		
		<b>Всего</b>	<b>96</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

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

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- обучающая программа 1.С «Управление расходом продуктов на производстве и движение блюд».

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

Основные источники:

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2019 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2019г.
3. Смирнова И.Р., Ефремов А.Д., Толстова Л.А. Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания – Троицкий мост - «Экономика» - 2018.
4. Шестакова Т.Т. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Издание 5-е" Ростов Н/Дону: издательство «Феникс». – 2018 – 346с.

Дополнительные источники:

1. Голубенко О.А., Новоплавская В.П., Носова Т.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие – М.: Альфа – М. ИНФРА- М, 2018- 336с
2. Дубцов И.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник – М.: Академия, 2019- 336с
3. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печников Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Учебник для учреждений СПО - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2019 – 816с
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник для вузов. - М.: Норма, 2020.
5. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - М.: Форум – Инфра М, 2019
6. Инструкция о порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, П-6
7. Инструкция о порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, П-7.

8. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания

Электронные образовательные ресурсы

1. [www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru) – сайт нормативных документов
2. [www.eda-server.ru/cook book/osnovnye/raz](http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raz) - кулинарные сайты
3. [www . 100 menu ru](http://www.100menu.ru) -большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

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

<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	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 товаров	фронтальная проверка знаний
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 складских помещений и требования к ним	самостоятельная работа; практические работы
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	фронтальная проверка знаний Контрольные задания по



	вариантам
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	фронтальная проверка знаний Контрольные задания по вариантам
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	ученические конференции
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;	ученические конференции
правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков	самостоятельная работа; практические работы
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	тестирование