

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

**Институт среднего профессионального образования**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова

\_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«Организация хранения и контроль  
запасов сырья»**

для специальности

**43.02.15** *Поварское и кондитерское дело*

*Год начала подготовки по УП 2022*

*На базе основного общего образования*

Санкт - Петербург  
2024

РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой)  
комиссией «Технологии и организация  
общественного питания»  
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК  
Н.А. Кухаренкова \_\_\_\_\_  
подпись

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИСПО  
\_\_\_\_\_ Р.А.Байбиков  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом ИСПО СПбПУ  
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.  
Зам. директора по УМР  
Е.Г. Конакина \_\_\_\_\_  
подпись

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого».

Автор: Савостина Т.В., преподаватель ИСПО СПбПУ

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 3 курсе обучения по данной специальности.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в состав общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ОК 01-07, ОК 09-10	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять наличие запасов и расхода продуктов;</li><li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>– общих требований к качеству сырья и продуктов;</li><li>– условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li><li>– методов контроля качества продуктов при хранении;</li><li>– способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– видов снабжения;</li><li>– видов складских помещений и требования к ним;</li><li>– периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li><li>– методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li><li>– программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li><li>– современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>– методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li><li>– правил оценки состояния запасов на производстве;</li><li>– процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;</li><li>– правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li><li>– видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li></ul>

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **55** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **51** час;  
самостоятельная работа обучающегося **4** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>55</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>51</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	31
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Раздел 1.</b> <b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>		2
<b>Тема 1.</b> <b>Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	2	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. 2. Дефекты и брак продовольственных товаров.	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Оценка качества продовольственных товаров</b>	1. Основы стандартизации и сертификации продовольственных товаров.	2	3
	<b>Раздел 2.</b> <b>Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства.</b>		
<b>Тема 1.</b> <b>Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация и требования к продовольственному снабжению предприятий общественного питания. Логистика и товародвижение. Источники и поставщики продовольственных товаров. 2. Договор поставки. Виды, назначение, содержание. Формы организации снабжения. Способы и маршруты доставки продовольственных товаров. Требования к перевозке продовольственных товаров и полуфабрикатов.	2 2	2
	<b>Практические занятия</b> Подбор поставщиков продовольственных товаров для предприятия общественного питания. Выбор форм организации снабжения, способов и маршрутов завоза товаров и полуфабрикатов. Изучение документации по поставкам товаров.	4	
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.</b>	1. Организация приемки продовольственных товаров. Значение и функции складского хозяйства. Требования к размещению и внутренней планировке складских помещений.	2	2
	2. Условия и режим хранения групп продовольственных товаров. Способы хранения и укладки продовольственных товаров. Товарные запасы. Товарные потери.	2	
	3. Современные методы сохранности продовольственных товаров. Организация отпуска продовольственных товаров со склада. Организация тарного хозяйства в предприятиях общественного питания.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Подбор складских помещений, набора запасов сырья и продуктов, режима хранения. Выбор способов хранения и укладки товаров. Изучение документов, оформляемых при доставке товаров.	4	
	<b>Практическое занятие</b> Разработка мероприятий по ускорению товародвижения, складских операций и оптимизации организации снабжения и хранения продовольственных товаров. Оформление первичных документов по складским операциям.	2	
	<b>Раздел 3.</b> <b>Специализированное программное обеспечение по предприятию общественного питания</b>		
<b>Тема 1.</b> <b>Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Автоматизация управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	
	<b>Практические занятия</b> Оформление документов первичной бухгалтерской отчетности по операциям расхода и хранения продуктов	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Автоматизированное рабочее место (АРМ) кладовщика в предприятии общественного питания.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов.	2	

	<b>Раздел 4.</b>		
	<b>Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания</b>		
<b>Тема 1.</b> <b>Организация бухгалтерского учёта сырья, продуктов и тары на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Учёт поступления продуктов, товаров, тары. Документальное оформление движения продуктов и тары.	2	2
	2. Учёт продуктов и тары в местах хранения и в бухгалтерии. Учёт товарных потерь.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной бухгалтерской отчетности.	2	3
<b>Тема 2.</b> <b>Организация контроля запасов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Приемы и способы контроля запасов продовольственных товаров.	2	2
	2. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	
	3. Виды и характеристика материальной ответственности.	2	
	<b>Практические занятия</b> Выявление и оформление результатов инвентаризации.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка рефератов, презентаций.	4	
	<b>Итоговое занятие</b>	1	
	<b>Всего:</b>	<b>55</b>	



### **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 учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением

В кабинетах находятся:

- паспорт кабинета;
- учебно-методический комплекс дисциплины «Организация обслуживания», включающий рабочую программу дисциплины, КИМ, технологические карты уроков, учебные пособия и учебно-методические разработки,
- комплект методической литературы для преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине

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

##### **Основная литература:**

1. Володина, Марина Владимировна. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2023. — 190, [1] с.: ил., табл. ; 22 см. — (Профессиональное образование, Пищевое производство). — Библиогр.: с.188-189.
2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
3. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. часть 1., Учебник для СПО / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина/- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
4. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров: Учебное пособие  
Авторы: Долганова Н.В., Газиева С.О. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022 г., 200 с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства на предприятиях общественного питания : / Л. А. Радченко. — Изд. 12-е, испр. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 371, [1] с. : ил., табл. ; 21 см. — (Среднее профессиональное образование). — Библиогр.: с. 366-367.- 30
2. Тимофеева, Валентина Афанасьева. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Тимофеева.— Изд. 12-е, доп. и перераб. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2013.— 494, [1] с.: ил. ; 21 см. — (Среднее профессиональное образование). — Библиогр.: с.469-470.- 1
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями

4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)», ФЗ-134 от 08.08.2001.
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расхода продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul> <p><i>В результате освоения обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>-методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-виды снабжения;</li> <li>-виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>-правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> Самостоятельная работа (аудиторная):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка практических занятий</li> <li>- Самостоятельная работа (внеаудиторная):</li> </ul> <p>подготовка рефератов, сообщений, презентаций;</p> <p><i>Рубежный контроль:</i> дифференцированный зачет.</p>

##### **Формы оценки результативности обучения:**

*пятибалльная, на основе, которой выставляется итоговая оценка.*

**Методы оценки результатов обучения по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»:**

*итоговая оценка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании зачетной с учетом текущей успеваемости.*