

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

Рассмотрено на заседании

ЦМК \_\_\_\_\_ ПТЮ \_\_\_\_\_ дисциплина  
Протокол № 5 от 11.09 2024г.  
Председатель: \_\_\_\_\_ /Н.И.Аушева/

«Утверждаю»  
заместитель директора по УР  
ГБПОУ «КБТТК»  
\_\_\_\_\_/О.В.Буздова/

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н.(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. , регистрационный № 38940).
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914 н.(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. , регистрационный № 40270).
5. Примерной программы ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

**Разработчик:** Курашинова З.С. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№6</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№17</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№19</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм .

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурно-механических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качество товарных запасов и сырья;
- приобрести навыки правильного приема, хранения и учета товарных запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	-определять наличие запасов и расход продуктов;
	У. 2	-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
	У. 3	-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
	У. 4	-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
	У. 5	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
Знать		
	З. 1	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

		товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов
	3.2	-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
	3.3	-методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
	3.4	-виды снабжения;
	3.5	-виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
	3.6	-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
	3.7	-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
	3.8	-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
	3.9	-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

На основании Протокола № 5 от 17.01.2022 г. заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

ЛР 15. Признающий ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и саморазвития; управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивнооценивающий собственный жизненный и профессиональный опыт

ЛР 16. Демонстрирующий готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся, другими педагогическими работниками и специалистами, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии, готовность транслировать эстетические ценности своим воспитанникам

ЛР 18. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

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

Объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 18 часов  
Всего занятий 78 часов:  
Теоретического обучения 44 часа;  
Практические занятия 34 часа;  
Консультации 8 часов;  
Экзамен 6 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	*	<b>68</b>	<b>28</b>	*	<b>96</b>
Самостоятельна учебная нагрузка	*	14	4	*	<b>18</b>
Всего занятий	*	54	24	*	<b>78</b>
Теоретического обучения		30	14		<b>44</b>
Лабораторные занятия	*	-	-	*	-
Практические занятия	*	24	10	*	<b>34</b>
Курсовая работа	*	-	-	*	-
Консультации	*	-	-	*	-
Практика	*	-	-	*	-
учебная практика	*	-	-	*	-
производственная практика	*	-	-	*	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>			-		
Промежуточная аттестация в форме экзамена					

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) следует указать объем часов.*

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
<b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>								
<b>Тема 1.1.</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	-	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
<b>Тема 1.2</b> Классификация продовольственных товаров, качество	3,4	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	31,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
<b>Тема 1.3</b> Качество и безопасность продовольственных товаров.	5,6	<b>Содержание учебного материала</b> Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3, У5	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	7,8	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1:</b> Работа над учебным материалом, подготовка сообщения по теме: «Инструкция для персонала по безопасности хранения пищевых продуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2, У3, У5	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	
<b>Тема 1.4</b> Товароведная характеристика	9,10	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов,	Тип занятия: усвоения новых знаний.	2	31,32,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	



свежих плодов и овощей и продуктов их переработки		грибов и продуктов их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Классификация свежих плодов и овощей. Характеристика отдельных видов. Транспортирование и приемка свежих плодов и овощей	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
<b>Тема 1.5</b> Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	11-12	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей. Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2,У3,	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	13-14	<b>Практическое занятие №1:</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	15,16	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2,У3,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	
<b>Тема 1.6</b> Товароведная характеристика зерновых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	17,18	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2,У3,	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	19,20	<b>Практическое занятие №2:</b> Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	21,22	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3:</b> Работа над учебным материалом, решение	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	2	У2, 33,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9,	2	

		ситуационных производственных (профессиональных задач).	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа			OK10		
<b>Тема 1.7</b> Товароведная характеристика молочных товаров, Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	23,24	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	25,26	<b>Практическое занятие №3:</b> «Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	27,28	<b>Самостоятельная работа обучающегося №4:</b> Работа над учебным материалом, подготовка сообщения по заданной теме.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	
<b>Тема 1.8</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	29,30	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	31,32	<b>Практическое занятие №4:</b> «Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	33,34	<b>Самостоятельная работа обучающегося №5.</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2,У3,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	
<b>Тема 1.9</b>	35,36	<b>Содержание учебного материала</b>						

Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	37,38	<b>Практическое занятие №5:</b> «Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
	39,40	<b>Самостоятельная работа обучающегося №6.</b> Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	
<b>Тема 1.10</b> Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	41,42	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	43,44	<b>Практическое занятие №6:</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
<b>Тема 1.11</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение	45,46	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	32,33, У2, У3,	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	47,48	<b>Практическое занятие №7:</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 33,	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
<b>Раздел 2.</b>				*				

<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания</b>								
<b>Тема 2.1</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.	49,50	<b>Содержание учебного материала</b> Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	34,У3	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	51,52	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	34,У3	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	53,54	<b>Практическое занятие №8:</b> «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания»	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5,34,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	55,56	<b>Практическое занятие № 9:</b> «Изучение весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно- механических».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5,34	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
	57,58	<b>Практическое занятие №10:</b> «Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5,34	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
<b>Тема 2.2</b> Организация складского хозяйства и тарного хозяйства	59,60	<b>Содержание учебного материала</b> Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.	2	У2,35	OK1,OK2, OK9,OK10	1	

в предприятиях общественного питания.		помещениям.	Формы занятия: лекция, фронтальная.					
<b>Тема 2.3</b> Организация тарного хозяйства.	61,62	<b>Содержание учебного материала</b> Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,35	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	63,64	<b>Практическое занятие №11</b> «Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,35	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	65,66	<b>Практическое занятие №12</b> «Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,35	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	67,68	<b>Самостоятельная работа обучающегося №7:</b> Подготовка сообщения - информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У2,35	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	
<b>Тема 2.4</b> Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	69,70	<b>Содержание учебного материала</b> Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Сопроводительные документы. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У1, 33,	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	71,72	<b>Практическое занятие №13</b> Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,У1,У5 33,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	73,74	<b>Самостоятельная работа обучающегося №8:</b> Решение ситуационных производственных	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	2	У2,У1,У5 33,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9,	2	

		(профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе.	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа			OK10		
<b>Тема 2.5</b> Организация хранения различных видов продовольственных товаров	75,76	<b>Содержание учебного материала</b> Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	77,78	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	79,80	<b>Практическое занятие №14:</b> «Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
<b>Тема 2.6</b> Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	81,82	<b>Содержание учебного материала</b> Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2,У3,У4, 32,33,	OK1,OK2, OK9,OK10	1	
	83,84	<b>Практическое занятие №15:</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,У3,У4,У5 32,33,	OK1,OK2, OK4,OK9, OK10	2	+
<b>Тема 2.7</b> Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях	85,86	<b>Содержание учебного материала</b> Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция,	2	У4,У3 33,36,38	OK1,OK2, OK9,OK10	1	

питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		продуктов	фронтальная.					
	87,88	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У4,У3,У5 33,37,39	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	89,90	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	,У5 ,37	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	91,92	<b>Практическое занятие №16.</b> «Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5, 37,36	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	93,94	<b>Практическое занятие №17.</b> «Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5, 37,36	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
	95,96	<b>Самостоятельная работа обучающегося №9:</b> <b>Подготовить сообщение:</b> Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У5, 37,36	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	
		<b>Всего:</b>		<b>96</b>				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики.).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

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

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- карточки-задания;
- унифицированные формы учета движения продуктов в электронном виде;
- нормативно — правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедийный проектор;
- компьютерные программы;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве

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

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

Нормативные документы:

1. «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности (утв. Роскомторгом 12.08.94. №1-1098/32-2)»
2. Приказ и положение Минторга СССР «Система технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования» от 03.10.1980 г. № 264
3. Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) по программе подготовки специалиста среднего звена (далее ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Основные источники:

1. Володина М.В. Сопачева Т.А «Организация хранения и контроль запасов сырья»  
- М; издательский центр «Академия»; 2018 – 190с.
2. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы – М.; Юрайт-издат, 2020 – 464 с.
3. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие (СПО). — М.: издательский центр «Академия»; 2019. —240с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2018. – 384с. (Серия СПО);
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; 2017. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: издательский центр «Академия» – 2018. – 96 с.



2. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Бондаренко В.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Практикум – М.: Мини Тайп, 2020

3. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Тесты – М.: Дашков и Ко, 2017– 164 с.

**Электронные ресурсы:**

1. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://arhiv.inpravo.ru.texts5/dokument5194/index.htm>

2. Российский правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lawru.info/lega12/se3/pravo3453>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758)

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья– Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- определять наличие запасов и расход 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>	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
<b>Знать:</b> <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></ul>	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ, контрольных тестовых заданий.