


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
« 28 » 05 2021г.



«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
Ю.А. Юшкова  
« 28 » 05 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от « 27 » мар 2021г  
Председатель МК  Н.В. Зайцева

Комаричи  
2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ( далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”)

Укрупненная группа 43.00.00

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Фаустова Е.И.- преподаватель

Сомсикова А.В.- преподаватель

Зайцева Н.В.-преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.  
Протокол № 5 от 28.05.2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комаричский механико-технологический техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами:

- ОП 03 Техническое оснащение организаций питания;
- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария.

## 1.3. Цель и планируемые результаты 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять</p>	<p>Номенклатура информационных источников</p>

1	2	3	4
интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления

1	2	3	4
государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	документы	документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к

1	2	3	4
		<p>знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</p> <p>-методы контроля качества продуктов перед их использованием.</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.</p> <p>-требования к качеству пищевых продуктов, сырья</p>



1	2	3	4
<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>			

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы	48
самостоятельная работа	7
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<b>Итоговая аттестация проводится в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		3	4	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	2		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	<b>1</b>			ОК 1-7, 9, 10
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>		<b>44</b>		
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>		
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	<b>1,2</b>	5	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	<b>1,2</b>			
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	<b>2,3</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.				1
<b>Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>2</b>	5	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>2,3</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.				1
	<b>Тематика лабораторных работ</b>				<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки				2

1	2		3	4
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b>	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2,3</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.		1	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа №2</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		2		
<b>Тема 1.4</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	<b>2</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	<b>2,3</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач		1	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		2	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.5</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	<b>2</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	<b>2,3</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом; изучение нормативных материалов; решение задач и		1	

1	2	3	4
	упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	
<b>Тема 1.6</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	<b>2</b>	3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	<b>2,3</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.		1
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		2
<b>Тема 1.7</b> <b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	<b>2</b>	2
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	<b>2,3</b>	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		2
	<b>Тема 1.8</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>
Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		<b>2</b>	3
Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		<b>2,3</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.			1
<b>Тематика лабораторных работ</b>			<b>2</b>
<b>Лабораторная работа № 7</b>			2

1	2	3	4	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров			
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>	<b>50</b>		
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	<b>1</b>		4
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	<b>2,3</b>		
	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.).	<b>2</b>		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	<b>2,3</b>		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	<b>2</b>		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	<b>3</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.			2
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.			2
<b>Лабораторная работа № 10</b> Подбор технического оснащения складских помещений		2		

1	2		3	4	
<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка</b> <b>различных видов</b> <b>продовольственных</b> <b>товаров и других</b> <b>товарно-</b> <b>материальных</b> <b>ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>		
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	<b>2</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	<b>2,3</b>			
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	<b>2,3</b>			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>			<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на складе и отпусков их на производство.			2	
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.			2	
<b>Лабораторная работа № 13</b> Определение наличия запасов на складе.			2		
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация</b> <b>хранения</b> <b>различных видов</b> <b>продовольственных</b> <b>товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>		
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	<b>2,3</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	<b>2,3</b>			
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	<b>2,3</b>			
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа № 14</b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов			2	
	<b>Лабораторная работа № 15</b> Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения			2	

1	2	3	4	
	инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов ранения продукции.			
	<b>Лабораторная работа № 16</b> Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2		
	<b>Лабораторная работа № 17</b> Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.	2		
<b>Тема 2.4</b> <b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	3		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		6	
	<b>Лабораторная работа №18</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Лабораторная работа №19</b> Оформление заказа на сырье и продукты со склада		2	
	<b>Лабораторная работа № 20</b> Особенности учета сырья в цехах.		2	
<b>Тема 2.5</b> <b>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>	
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	3		
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	3		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	3		
1	2	3	4	



<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
<b>Лабораторная работа № 21</b> Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
<b>Лабораторная работа № 22</b> Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
<b>Лабораторная работа № 23</b> .Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
<b>Лабораторная работа № 24</b> Решение производственных ситуаций.	2	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория запасов сырья.

- 1) Основное оборудование:
  - рабочее место преподавателя – 1;
  - рабочие места обучающихся-30;
  - мультимедийное оборудование;
  - компьютер с выходом в Интернет.
- 2) Учебно-наглядные пособия:
  - методическая литература;
  - инструкции по ТБ;
  - нормативные документы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Законодательные и нормативные документы:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

##### **Основные источники:**

1. Володина, Т. А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья :учебник для студ. учреждений среднего проф. образования М. Академия, 2017
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. :Юрайт, 2018.- с.
3. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.- 208 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 373 с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 5 - е изд, доп. и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 318 с.
4. Муравина, И. В. Основы товароведения : учеб.пособие для нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2017. - 224 с.
5. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : «Дашков и К°», 2018. - 328 с.

#### **Информационные источники:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

#### **Периодические издания**

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание
2. //Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. //Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. //Будь здоров - научный журнал
7. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
8. //Вестник образования – научно-методический журнал
9. //Методист – научно – методический журнал
- 10.//Среднее специальное образование – методический журнал

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<p><b>Знание:</b></p> <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 формы 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>– процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правил оформления заказа на продукты со склада и приема</li> </ul>	<p>Определять:</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>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.</li> </ul> <p>Подбирать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении и сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения; складских помещений и требования к ним.</li> </ul> <p>Показывать знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>

1	2	3
<p>– продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>производстве;</p> <p>- правил оценки состояния запасов на производстве; оформления заказа на продукты со склада и приема - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; - продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	
<p><b>Умения:</b></p> <p>– 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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка заданий для самостоятельной работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

## **5. Возможности использования программы в других ООП**

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» может быть использована профессиональными образовательными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм