
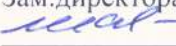


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10  
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU\_RODNIKI@mail.ru

Рассмотрено  
на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения  
 М.Б.Волкова  
Протокол № 4 от  
« 05 » 12 2019 г.

Согласовано  
Зам.директора по УПР  
 А.Н.Шанина  
« 06 » 12 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья  
*в рамках основной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Сорокина А.О.

г.Родники, 2019

## Оглавление

1.Общая характеристика программы учебной дисциплины.....	3
1.1.Область применения программы.....	3
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2.Структура и содержание учебной дисциплины .....	8
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	8
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины .....	9
3.Условия реализации программы учебной дисциплины .....	15
3.1.Для реализации программы должны быть предусмотрены следующие специальные помещения .....	15
3.2. Информационное обеспечение реализации программы .....	15
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	17

# **1.Общая характеристика программы учебной дисциплины**

## **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения учебной 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.

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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является формирование общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть общими компетенциями:

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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 языках.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть личностными результатами:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.

ЛР 3. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 4. Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 5. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.

ЛР 6. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

ЛР 7. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 8. Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

ЛР 9. Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».

ЛР 10. Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.

ЛР 11. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 12. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 15. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 16. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.

ЛР 17. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 18. Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Виды учебной работы	Объем в часах
Учебная нагрузка	96
Работа во взаимодействии с преподавателем	86
в том числе:	
в форме практической подготовки	84
практические занятия	12
Лабораторные занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	10
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	



## 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>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья</b>		<b>96</b>	
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	ОК1-7,9,10, ЛР 1-18
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		46	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. (практическая подготовка) 2.Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. (практическая подготовка) 3.Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. (практическая подготовка) 4.Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала 1-2.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. (практическая подготовка) 3-4.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа №1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. (практическая подготовка)	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
Тема 1.3. Товароведная	Содержание учебного материала 1-2.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5

характеристика зерновых товаров	продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. (практическая подготовка) 3-4.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. (практическая подготовка)		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Лабораторная работа №2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. (практическая подготовка)	2	ЛР 1-18
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала 1-2.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. (практическая подготовка) 3-4.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа №3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. (практическая подготовка)	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала 1-2.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. (практическая подготовка) 3-4.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа №4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов. (практическая подготовка)	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала 1-2.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. (практическая подготовка) 3-4.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа №5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов. (практическая подготовка)	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
Тема 1.7. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала 1-2.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

яичных продуктов, пищевых жиров	3-4. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. (практическая подготовка)		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа №6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров. (практическая подготовка)	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала 1-2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. (практическая подготовка) 3-4. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа №7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров. (практическая подготовка)	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
<p>В том числе самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа с интернет ресурсами. Составление схемы «Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.»</li> <li>- Работа с учебной и справочной литературой. Подготовить сообщение «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.»</li> <li>- Работа с учебной и справочной литературой. Подготовить сообщение «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.»</li> <li>- Работа с учебной и справочной литературой. Подготовить сообщение «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.»</li> <li>- Работа с интернет ресурсами. Составление схемы «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.»</li> <li>- Работа с интернет ресурсами. Составление схемы «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.»</li> <li>- Работа с интернет ресурсами. Составление схемы «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.»</li> <li>- Работа с интернет ресурсами. Составление схемы «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.»</li> </ul>		8	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия		48	

общественного питания			
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. (практическая подготовка)</p> <p>2.Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. (практическая подготовка)</p> <p>3.Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. (практическая подготовка)</p> <p>4.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.</p> <p>5.Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). (практическая подготовка)</p> <p>6.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. (практическая подготовка)</p> <p>7.Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. (практическая подготовка)</p> <p>8.Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. (практическая подготовка)</p> <p>9.Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. (практическая подготовка)</p> <p>10.Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. (практическая подготовка)</p>	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. (практическая подготовка)	1	
	Практическая работа №2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. (практическая подготовка)	1	
	Практическая работа №3. Подбор технического оснащения складских помещений. (практическая подготовка)	1	
Тема 2.2. Приемка	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9, 10

различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. (практическая подготовка) 2.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. 3.Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. (практическая подготовка)		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №4. Определение наличия запасов на складе. (практическая подготовка)	2	
	Лабораторная работа №8. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. (практическая подготовка)	1	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1.Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. (практическая подготовка) 2.Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. (практическая подготовка) 3.Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. (практическая подготовка) 4.Нормируемые и ненормируемые потери. (практическая подготовка) 5.Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. (практическая подготовка) 6.Методы контроля качества продуктов при хранении. (практическая подготовка) 7.Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. (практическая подготовка)	7	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №5. Расчет потерь в результате естественной убыли продуктов. (практическая подготовка)	1	
	Практическая работа №6. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. (практическая подготовка)	1	
	Практическая работа №7. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечению качества и безопасности продукции. (практическая подготовка)	1	
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала 1.Правила оформления заказа на продукты со склада. (практическая подготовка) 2.Правила отпуска сырья и продуктов на производство. (практическая подготовка) 3.Требования, предъявляемые к отпуску товаров. (практическая подготовка)	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	4.Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. (практическая подготовка)		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторная работа №9. Оформление заказа на сырье и продукты со склада. (практическая подготовка)	2	ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Практическая работа №8. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. (практическая подготовка)	2	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала 1.Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. (практическая подготовка) 2.Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. (практическая подготовка) 3.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве (практическая подготовка) 4.Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. (практическая подготовка) 5.Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. (практическая подготовка) 6.Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе . (практическая подготовка) 7.Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. (практическая подготовка) 8.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. (практическая подготовка)	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-18
	Лабораторная работа №10. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. (практическая подготовка)	1	
	Практическая работа №9. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. (практическая подготовка)	1	
	Практическая работа №10. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. (практическая подготовка)	1	
	В том числе самостоятельная работа - Работа с интернет ресурсами. Подготовить сообщение «Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.» - Работа с интернет ресурсами. Подготовить сообщение «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.»	2	
Экзамен			

### **3. Условия реализации программы учебной дисциплины**

#### **3.1. Для реализации программы должны быть предусмотрены следующие специальные помещения**

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов 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).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2017 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2016. - III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпро- динформ, 2016. - 615 с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлеб- продинформ, 2017.- 560 с.

20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. - 192 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) - комплексное оснащение ресторана

4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

5. <http://www.gosfinansy.ru> - справочная система

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Журнал - Товароведение продовольственных товаров.

2. Журнал- Пищевая промышленность.

3. Журнал - Питание и общество

4. Журнал – Общепит

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, Москва ИЦ «Академия», 2015г



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание</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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<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 (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
<p>Умения</p> <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> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для самостоятельной работы,</p>

<p>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий на экзамене</p>
--	--	---