

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№6</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№17</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>№20</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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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:** дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

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		
	3. 1	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
	3. 2	Общие требования к качеству сырья и продуктов;
	3. 3	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
	3. 4	Методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
	3. 5	Виды снабжения;
	3. 6	Виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
	3. 7	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
	3.8	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
	3.9	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
	3.10	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;

	3.11	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
Формируемые компетенции		
	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, применять стандарты антикоррупционного поведения
	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
	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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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 рецептур 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 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента 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

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

Объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 18 часов

Всего занятий 78 часов:

Теоретического обучения 44 часа;

Лабораторные занятия 14 часов;

Практические занятия 20 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>96</b>
Самостоятельная учебная нагрузка	18
Всего занятий	78
Теоретического обучения	44
Практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме Экзамена	

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	-	<b>58</b>	<b>38</b>	-	<b>96</b>
Самостоятельная учебная нагрузка	-	12	6	-	<b>18</b>
Всего занятий	-	54	24	-	<b>78</b>
Теоретического обучения	-	30	14	-	<b>44</b>
Лабораторные занятия	-	14	-	-	<b>14</b>
Практические занятия	-	2	18	-	<b>20</b>
Промежуточная аттестация в форме Экзамена					

### 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
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>			<b>50</b>				
Введение	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, Окр9,ОК10	1	
<b>Тема 1.1</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, Окр9,ОК10	1	
	5,6	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, Окр9,ОК10	1	
	7,8	<b>Самостоятельная работа</b>	Тип занятия:	2	32,33	ОК1,ОК2,	2	



		<b>обучающегося №1:</b> Работа над учебным материалом, подготовка сообщения по теме: «Инструкция для персонала по безопасности хранения пищевых продуктов»	обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		У2,У3, У5	ОК4,Ок9, ОК10		
<b>Тема 1.2</b> Товароведная характеристика свежих плодов и овощей и продуктов их переработки	9,10	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, 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	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	31,32	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	11-12	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 полученных 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	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	2	32, 33, У2,У3	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	

		и упражнений по образцу.	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа					
<b>Тема 1.3</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 полученных 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 ситуационных производственных (профессиональных задач).	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У2, 33	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	
<b>Тема 1.4</b> Товароведная характеристика молочных товаров, Условия и сроки	23,24	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия:	2	32, 33, У2,У3	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	

хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	25,26	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	ОК1,ОК2, Окр9,ОК10	1	
	27,28	<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	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	+
	29,30	<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	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	
<b>Тема 1.5</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	31,32	<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.	2	32, 33, У2, У3	ОК1, ОК2, Окр9,ОК10	1	

			Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	33,34	<b>Практическое занятие №4:</b> «Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов»	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, У3	ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ОК10	2	+
	35,36	<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	ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ОК10	2	
<b>Тема 1.6</b> Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	37,38	<b>Содержание учебного материала</b>						
		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	
	39,40	<b>Практическое занятие №5:</b> «Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.»	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, У3	ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ОК10	2	+
	41,42	<b>Самостоятельная работа обучающегося №6.</b> Работа над	Тип занятия: обобщение и	2	32, 33, У2, У3	ОК1, ОК2, ОК4, ОК9,	2	

		учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа			ОК10		
<b>Тема 1.7</b> Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	43,44	<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	
	45,46	<b>Практическое занятие №6:</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	Тип занятия: применение полученных 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	47,48	<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	
	49,50	<b>Практическое занятие №7:</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	Тип занятия: применение полученных знаний, умений	2	У2, 33	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+

			Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.					
<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания</b>			<b>46</b>				
<b>Тема 2.1</b> Организация продовольственного и материально- технического снабжения.	51,52	<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	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	53,54	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	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	
	55,56	Организация складского и тарного хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2, 35	ОК1, ОК2, Ок9, ОК10	1	

		весового оборудования.						
	57,58	<b>Практическое занятие №8:</b> «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания»	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5, 34	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	+
	59,60	<b>Практическое занятие №9:</b> «Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП».	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У5, 34	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	+
	61,62	<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, Окр9, ОК10	2	
<b>Тема 2.2</b> Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей	63,64	<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, Окр9, ОК10	1	
	65,66	<b>Практическое занятие №10</b> Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры,	Тип занятия: применение полученных знаний, умений	2	У2, У1, У5 33	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	+

		товарной накладной.	Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.					
	67,68	<b>Практическое занятие №11</b> «Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых».	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 35	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	+
	69,70	<b>Практическое занятие №12</b> «Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер».	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, 35	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	+
	71,72	<b>Самостоятельная работа обучающегося №8:</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У2, У1, У5 33	ОК1, ОК2, ОК4, Окр9, ОК10	2	
<b>Тема 2.3</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. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У2, У3, У4, 32, 33	ОК1, ОК2, Окр9, ОК10	1	



		качества продовольственных товаров и продуктов						
	77,78	<b>Практическое занятие №13:</b> «Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, У3, У4, 32, 33	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
	79,80	<b>Практическое занятие №14:</b> «Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов».	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2, У3, У4, 32, 33	ОК1, ОК2, ОК4, Ок9, ОК10	2	+
<b>Тема 2.4</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,	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	
	83,84	<b>Практическое занятие №15:</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У2,У3,У4,У5 32,33,	ОК1,ОК2, ОК4,Ок9, ОК10	2	+
<b>Тема 2.5</b> Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.	85,86	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	Тип занятия: усвоения новых знаний.	2	У4,У3 33,36,38	ОК1,ОК2, Ок9,ОК10	1	

Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, 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 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	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	
	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: 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 дидактическое 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 аудио визуализации, 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 реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания:

1. 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. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник/ А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 236 с.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо/ О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 316 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо/ Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 180 с.

5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо/ О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 304 с.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо/ О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 144 с.

7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 304 с.

8. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо/ Т. В. Рензьева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 360 с.

9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие/ Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 140 с.

10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо/ С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 144 с.

Основные электронные издания:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник/ А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 236 с. – ISBN 978-5-8114-5780-9. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо/ О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 316 с. – ISBN 978-5-8114-7165-2. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо/ Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-6457-9. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо/ О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 304 с. – ISBN 978-5-8114-6485-2. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо/ О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 144 с. – ISBN 978-5-8114-6904-8. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 304 с. – ISBN 978-5-8114-5872-1. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо/ Т. В. Рензьева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-6440-1. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие/ Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 140 с. – ISBN 978-5-8114-5956-8. – Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо/ С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 144 с. – ISBN 978-5-8114-6438-8. – Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. 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.
10. 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»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1/ под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2/ Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. 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, 2013. - 808с.
15. 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. – 544 с.

#### 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.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b>                      Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;                      Общих требований к качеству сырья и продуктов;                      Условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;                      Методов контроля качества продуктов при хранении;                      Способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;                      Видов снабжения;                      Видов складских помещений и требования к ним;                      Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;                      Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;                      Программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;                      Современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;                      Методов контроля возможных хищений запасов на производстве;                      Правил оценки состояния запасов на производстве;                      Процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;                      Правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;                      Видов сопроводительной Документации на различные группы продуктов.</p>	<p>Грамотно выступает с сообщениями;                      Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;                      Намечает и характеризует приемы саморегуляции;                      Полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>Анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;                      Текущий контроль освоения материала;                      Защита внеаудиторной самостоятельные работы;                      Дифференцированный зачет</p>
<p><b>Умения:</b>                      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 расчетов, соответствие требованиям безопасности                      Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.                      Точность оценки, самооценки выполнения                      Соответствие требованиям инструкций, регламентов                      Рациональность действий</p>	<p>Активность поведения на занятиях в группах;                      Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;                      Дифференцированный зачет</p>