

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО



Ахметшина А.Д.

« 11 »

09

2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии: масте-  
ров п/о и преподавателей профес-  
сиональных дисциплин

Протокол № 1

« 29 » августа 2025 г.

Председатель ПЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель.

## СОДЕРЖАНИЕ

|    |                                                            |    |
|----|------------------------------------------------------------|----|
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... | 4  |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....         | 5  |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....                | 13 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02

## Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

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:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                                                                                                         | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01 ОК 02</b><br><b>ОК 03 ОК 04</b><br><b>ОК 05 ОК 06</b><br><b>ОК 07 ОК 09</b><br><b>ОК 10</b> | определять наличие запасов и расход продуктов;<br>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;<br>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | 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;<br>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;<br>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;<br>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве;<br>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;<br>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                            | Объем часов |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 104         |
|                                                               |             |
| Объем образовательной программы                               | 104         |
| в том числе:                                                  |             |
| теоретическое обучение                                        | 88          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     | 14          |
| практические занятия (если предусмотрено)                     | 20          |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -           |
| Самостоятельная работа <sup>1</sup>                           | 8           |
| Промежуточная аттестация <sup>2</sup>                         | 6           |
| Консультации                                                  | 2           |

<sup>1</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>2</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 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>2</b>    |                                                |
|                                                                                                                 | 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.                                                                                                                                                                                                                                                    |             | ОК 1-7, 9, 10                                  |
| <b>Раздел 1</b>                                                                                                 | <b>Основные группы продовольственных товаров</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>26</b>   |                                                |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Классификация продовольственных товаров</b>                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                 | 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                                |
|                                                                                                                 | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.                                                                                                                                   |             |                                                |
|                                                                                                                 | 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов                                                                                                                                                                                                     |             |                                                |
|                                                                                                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b>    |                                                |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                                                                                                                                                                                                           |             |                                                |
|                                                                                                                 | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                |
|                                                                                                                 | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>    |                                                |
|                                                                                                                 | 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| <b>Тема 1.3</b>                                                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>    |                                                |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|
| <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>                 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий                                                                                                                                                                   |          | 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>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                |
|                                                                     | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| <b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4</b> |                                                |
|                                                                     | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                                        |          | 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>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                |
|                                                                     | 1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                     | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | <b>1</b> |                                                |
| <b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6</b> |                                                |
|                                                                     | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов                                                                                                                                                                                                                                             |          | 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>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                |
|                                                                     | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10,                                 |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                          |          |                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                          |          | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                |
| <b>Тема 1.6.</b><br><b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                     | <b>4</b> |                                                |
|                                                                                        | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов<br>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов                   |          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                        | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                |
|                                                                                        | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов                                                                                                                                 | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                          |          |                                                |
| <b>Тема 1.7.</b><br><b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                     | <b>2</b> |                                                |
|                                                                                        | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров<br>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров |          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                        | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                |
|                                                                                        | Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров                                                                                                                        | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                          |          |                                                |
| <b>Тема 1.8.</b><br><b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                     | <b>2</b> |                                                |
|                                                                                        | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров<br>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров |          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                          |          |                                                |
|                                                                                        | <b>Тематика лабораторных работ</b>                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                |
|                                                                                        | Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров                                                                                                                        | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,     |
|                                                                                        | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>                                                                               | <b>1</b> |                                                |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|
|                                                                                              | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                                                                                              |           | 6.3                                            |
| <b>Раздел 2</b>                                                                              | <b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>                                                                                                                                                                                                                                   | <b>26</b> |                                                |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Организация продовольственного и материальнотехнического снабжения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</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                                                                                                                                                                 |           |                                                |
|                                                                                              | Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.<br>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. |           |                                                |
|                                                                                              | 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.).                                             |           |                                                |
|                                                                                              | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям                                                                                                                                     |           |                                                |
|                                                                                              | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                |
|                                                                                              | Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.                                                                                                                                       |           |                                                |
|                                                                                              | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>  | ОК 1-7, 9, 10                                  |
|                                                                                              | Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                |
|                                                                                              | Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.                                                                                                                                                                                             | <b>1</b>  |                                                |
|                                                                                              | Подбор технического оснащения складских помещений                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1</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 (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений |           |                                                |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                     | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                |
|                                                                                                                     | 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                                                                                                                                                                  |           |                                                |
|                                                                                                                     | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                                |
|                                                                                                                     | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                     | Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                     | Определение наличия запасов на складе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2</b>  |                                                |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b>  |                                                |
|                                                                                                                     | Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                                |
|                                                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                     | 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 не - нормируемые потери.                                                                                                                                                       |           |                                                |
|                                                                                                                     | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                |
|                                                                                                                     | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                |
|                                                                                                                     | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,                    |
|                                                                                                                     | Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>1</b>  |                                                |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------|
|                                                                                            | Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                             |
|                                                                                            | Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции                                                                                                                                                                                                              | 1 |                                                |
|                                                                                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.   | 1 |                                                |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                            | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                                                |
|                                                                                            | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                            | Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                                                |
|                                                                                            | Оформление заказа на сырье и продукты со склада                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                |
|                                                                                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов | 1 |                                                |
| <b>Тема 2.5</b><br><b>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                            | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                |
|                                                                                            | Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                |
|                                                                                            | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи,                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                                                |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------|
|                                 | актов снятия остатков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                |
|                                 | 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                                                                                                                                                                                    |            |                                                |
|                                 | Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |                                                |
|                                 | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>   |                                                |
|                                 | Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                 | Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>1</b>   |                                                |
|                                 | Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>1</b>   |                                                |
|                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве | <b>1</b>   |                                                |
| <b>Промежуточная аттестация</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>   |                                                |
| <b>Консультации</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>   |                                                |
| <b>Всего:</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>104</b> |                                                |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

Товароведения продовольственных товаров

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

##### **Лаборатории:**

Учебный кондитерский цех Лаборатория

учебная кухня ресторана Учебный

кондитерский цех,

Учебный кулинарный цех

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

##### **Технические средства обучения.**

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия - образцы, плакаты.

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

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

#### Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья- М.: издательский центр «Академия», 2017 г. - 190 с.
2. Джум ТА. Санитария и гигиена питания: учебник/- М: ИНФРА-М, 2021-544 с.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2021. -176с.
4. Павлова Т.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2020. -221с.

#### Дополнительные источники:

5. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Изд.центр (Академия), 2017. - 240с.
6. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья- М.: издательский центр (Академия), 2017 г. - 192 с.
7. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2019.- 560с.
8. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М. («Экономика» - 2018.
9. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М.«Экономика» - 2019
10. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Изд. центр (Академия), 2018. - 320с.
11. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник —М.: ; Изд. центр «Академия», 2018.-320с.
12. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр (Академия), 2018. -128с.
13. Киреевский И.Р « Кулинария в таблицах» . - ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2017.- 180с.
14. Отечественные журналы: ((Чудо поварешка», ((Кухонька Михалыча», ((Питание для всех», ((Наша кухня», ((Поваренок», ((1000 советов кулинару», ((Сваты на кухне», ((Советы на кухне».
15. Потапова И И. Калькуляция и учет. - М.: Изд.центр (Академия), 2017. - 160с.
16. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. - М.: Изд.центр (Академия), 2018,160с.
17. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов- на-Дону - ((Феникс» - 2017.
18. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания - М.: Издательство ((Феникс», 2019.- 304с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр (Академия), 2018. - 432с.
20. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр (Академия), 2017.-512с.

#### Интернет-ресурсы:

21. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
22. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
23. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) - комплексное оснащение ресторана
24. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
25. <http://www.gosfinansy.ru> - справочная система

#### 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>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; 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 продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>видов сопроводительной</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса; - тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| документации на различные группы продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Умения:</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |