

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

И.А.Еремеева
«22» 03 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А.Граф
« » 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 7

от «20» 03 2025 г.

Председатель ПЦК Вагапова З.М.

Вагапова З.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	2
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
3. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной дисциплины **ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюда напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли	способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
---	--

ПЛАНИРУЕМЫЕ ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹(при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации</i>	ЛР 14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
в т. ч. в форме практической подготовки	34
в том числе:	
теоретические занятия	48
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Консультация	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
Раздел 1	Основы товароведения продовольственных товаров	28/14		
<i>Введение</i>	<i>Содержание учебного материала:</i> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	ОК 1-7, 9	1
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	<i>Содержание учебного материала:</i>	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	1
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.			
	<i>Тематика практических занятий</i> Изучение свойств и показателей ассортимента продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их	<i>Содержание учебного материала</i> Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов переработки	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	<i>Тематика практических занятий</i> Органолептическая оценка свежих овощей, плодов, грибов и продуктов переработки	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	<i>Содержание учебного материала</i> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	2
	<i>Тематика практических занятий</i> Определение органолептической оценки муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	4		3
Тема 1.4.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 1-7, 9	2

Товароведная характеристика молочных товаров	Товароведная характеристика молочных товаров		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	<i>Тематика практических занятий</i> Определение органолептической оценки молочных товаров	2		3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	1
	<i>Тематика практических занятий</i> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	2
	Самостоятельная работа обучающихся подготовка сообщений: «Характеристика и ассортимент рыбных продуктов»	2		3
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i> Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
	<i>Тематика практических занятий</i> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	3
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
		56/20		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического	Содержание учебного материала .Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	1

снабжения	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	
	Тематика практических занятий Характеристика типов предприятий общественного питания. Размещение сети предприятий общественного питания	4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	3
	Содержание учебного материала 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.).	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Тематика практических занятий Изучение и составление товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2		3
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	2
	Содержание учебного материала Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	2
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	3
	Тема 2.2		ОК 1-7, 9	2

Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	2
	Тематика практических занятий Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	3
	Определение наличия запасов на складе.	2		3
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала 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.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	2
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Тематика практических занятий Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения продовольственных товаров.	4		3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить сообщение на тему: «Организация хранения различных видов Продовольственных товаров» .	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3

Тема 2.4 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	<i>Содержание учебного материала</i> Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	2
	<i>Тематика практических занятий</i> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов	4		3
	<i>Содержание учебного материала</i> 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	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6	2
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	2
	Дифзачет	2		
	ВСЕГО 48 т/о + 34 пз +6 с			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета « химии, биологии, физиологии питания и санитарии, метрологии и стандартизации»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2020г.
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2021г
1. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. Образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2020.
2. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2022г. – 319с.
3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2020г.
4. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2022г.
5. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2021г. – 143с.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал - Общепит

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: 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.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/

Умения: 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.	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
---	--	---

Прошито, пронумеровано, склеплено печатью
13 (тринадцать) листов
Секретарь учебной
части Мур Г.А.Мухтарова

