

ПОЧУ  
«ИЖЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ И ПРАВА  
УДМУРТПОТРЕБСОЮЗА»

**Приложение 3**  
**ОПОП по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья  
наименование дисциплины

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ижевск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565,

-примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация – разработчик:**

профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

**Разработчик:**

Т.В.Федорова, преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики управления и права Удмуртпотребсоюза»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / Н.А. Балдыкова /

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>5</b>	<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ДОПОЛНЕНИЙ К ПРОГРАММЕ</b>	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК 6.2-6.5 ОК01-07 ОК09-10	-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	-ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов, -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения, -виды складских помещений и

	<p>специализированного программного обеспечения.</p>	<p>требования к ним,  -периодичность обслуживания механического и весового оборудования,  -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания,  -программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд;  -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве,  -методы контроля возможных хищений запасов на производстве,  -правила оценки состояния запасов на производстве,  -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов,  -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков,  -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
--	--	--



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b><i>108</i></b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b><i>94</i></b>
в том числе:	
практические занятия	<i>42</i>
теоретическое обучение	<i>52</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Консультации</b>	<b><i>2</i></b>
<b>Самоподготовка</b>	<b><i>6</i></b>
<b>Экзамен</b>	<b><i>6</i></b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень усвоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Товароведение продовольственных товаров и сырья</b>	<b>52</b>	
<b>Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	Содержание учебного материала Потребительские свойства продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров. Маркировка продовольственных товаров.	6	ОК1,5,6
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия: 1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Оценка качества продовольственных товаров. Дефекты продовольственных товаров. 3. Анализ маркировки продовольственных товаров.	6	ОК1,5,6
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	Содержание учебного материала Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров. Зерномучные товары и хлебные изделия. Овощные товары и грибы. Товароведная характеристика молочных товаров. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	14	ОК5,6,7
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия: 4. Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров. 5. Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров. 6. Изучение ассортимента и оценка качества овощных товаров и грибов. 7. Изучение ассортимента и оценка качества молочных товаров. 8. Изучение инструкции по ветеринарному клеймению мяса. 9. Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров. 10. Изучение ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров.	14	ОК2,4,9,10
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		



<b>Тема 1.3. Условия хранения различных видов продовольственных товаров</b>	Содержание учебного материала Условия хранения, упаковки, транспортирования различных видов продовольственных товаров. Методы контроля качества продуктов при хранении. Товарные потери. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	4	ОК7
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия: 11. Выбор и оценка условий хранения различных видов продовольственных товаров. 12. Методы контроля качества продуктов при хранении. Правила инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. 13. Решение задач по определению количественных потерь.	6	ОК2,3 ПК6.5
	Контрольная работа	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания</b>	42	
<b>Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	Содержание учебного материала Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. 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 продукции. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров. Виды транспорта, используемые для перевозки продовольственного сырья и товаров, требования, предъявляемые к транспортировке. Обязательные товарно-сопроводительные документы. Организация складского хозяйства. Виды складских помещений и требования к ним. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Методы контроля сохранности и расхода продуктов. Программное обеспечение управления расходом сырья и продукции на производстве.	10	ОК1,9,10 ПК6.2
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия 14. Правила составления и оформления договоров с поставщиками. 15. Виды складских помещений и требования к ним.	4	ОК1,9,10 ПК6.2
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 2.2.</b>	Содержание учебного материала	6	ОК1

<b>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов.</b>	Организация приемки продовольственных товаров и сырья. Виды и порядок оформления сопроводительной документации. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов на складе. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на складе. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия: 16. Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов. 17. Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов. 18. Решение задач по определению товарных запасов.	6	ОК1,9 ПК6.4
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
<b>Тема 2.3. Отпуск сырья и продуктов на производство.</b>	Содержание учебного материала Правила оценки состояния запасов на производстве. Правила оформления заказа на сырье и продукты со склада на производство.	4	ОК1,9,10 ПК6.3
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия: 19. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов. 20. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов.	4	ОК1,9,10 ПК6.3,6.4
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
<b>Тема 2.4. Контроль сохранности и расхода продуктов в предприятиях общественного питания</b>	Содержание учебного материала Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на складе. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила проведения инвентаризации запасов сырья и продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов.	6	ОК5 ПК6.5
	Лабораторные занятия		
	Практические занятия: 21. Оформление инвентаризационной описи, актов.	2	ОК5 ПК6.5
	Консультации	2	
	Самоподготовка	6	
	Экзамен	6	
<b>Всего</b>		<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья.

Оборудование учебного кабинета:

Доска учебная

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Мультимедийный проектор (переносной)

Ноутбук (переносной)

Учебные фильмы

Овоскоп

Термометр

Психрометр.

Учебно-наглядные пособия:

- комплект учебно-методической документации (задания для выполнения практических и самостоятельных работ, методические указания по их выполнению);
- комплект нормативных документов,
- муляжи и образцы товаров

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Правовые источники:**

1. Федеральный закон от 27 12.2002г. №184-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ" «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. ГОСТ Р 53104 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

##### **Основные источники:**

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. М.: Академия, 2019.- 192с.
2. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник. М.: Академия, 2018.- 256с.
3. Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник/ Н.С. Моисеенко.-М.:КНОРУС, 2021.- 414 с.- (Среднее профессиональное образование).

##### **Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Сборник рецептов блюд диетического питания.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие/-М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015.
4. Опорные конспекты
5. ДИ5 Каталоги на разные группы продовольственных товаров
6. ДИ6 Бланки документов

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять наличие запасов и расход продуктов,</li> <li>-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов,</li> <li>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов,</li> <li>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов,</li> <li>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<p>Входной - собеседование            Текущий – тестирование, устный опрос, оценка практических работ            Тематический - тестирование            Итоговый – экзамен</p>
<p><b>Усвоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров роль пищи для организма человека;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов,</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов, виды снабжения,</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним,</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования,</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания,</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода</li> </ul>	<p>Входной - собеседование            Текущий – тестирование, устный опрос, оценка практических работ            Тематический - тестирование            Итоговый – экзамен</p>

<p>продуктов на производстве, - методы контроля возможных хищений запасов на производстве,</p> <p>- правила оценки состояния запасов на производстве,</p> <p>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов,</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков,</p> <p>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	
---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>-наблюдение;</p> <p>-собеседование;</p> <p>-оценка практической работы;</p> <p>-оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умеет работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного	

поведения.	поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Способствует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, умеет эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>Организует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Входной - собеседование</p> <p>Текущий – тестирование, устный опрос, оценка практических работ</p> <p>Тематический - тестирование</p> <p>Итоговый – экзамен</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ДОПОЛНЕНИЙ К ПРОГРАММЕ

Дата дополнения, № протокола	Содержание дополнения	ФИО., должность	Подпись