

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»  
Андреева М.А.   
« 12 »  2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и  
сырья**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
для специальности социально-экономического профиля  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ<br/>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>         | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ<br/>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>       | <b>9</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br/>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | <b>15</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>18</b> |
| <b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В<br/>ДРУГИХ ПООП</b>                      |           |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### **Цель учебной дисциплины:**

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| Общие и профессиональные компетенции   | Дескрипторы сформированности (действия)  | Уметь   | Знать  |
|--|--|---|--|
| <p><b>ОК 01.</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br/>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br/>Определение этапов решения задачи.<br/>Определение потребности в информации.<br/>Осуществление эф-</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br/>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br/>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br/>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | <p>фективного поиска.<br/>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br/>Разработка детального плана действий.<br/>Оценка рисков на каждом шагу.<br/>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>                                      | <p>и/или проблемы.<br/>Составить план действия.<br/>Определять необходимые ресурсы.<br/>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Реализовать составленный план.<br/>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>                 | <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br/>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Структура плана для решения задач.<br/>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p><b>ОК 02.</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.<br/>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.<br/>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.<br/>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации.<br/>Определять необходимые источники информации.<br/>Планировать процесс поиска.<br/>Структурировать получаемую информацию.<br/>Выделять наиболее значимое в перечне информации.<br/>Оценивать практическую значимость результатов поиска.<br/>Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.<br/>Приемы структурирования информации.<br/>Формат оформления результатов поиска информации.</p>   |
| <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>  | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.<br/>Применение современной научной профессиональной терминологии.<br/>Определение траектории профессио-</p>  | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.<br/>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.<br/>Современная научная и профессиональная терминология.<br/>Возможные траектории профессионального развития и</p>   |

|   | нального развития и самообразования  |  | самообразования  |
|---|--|--|--|
| <b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                               | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности   | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   | Психология коллектива.<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности   |
| <b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекстов | Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в трудовом коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы  | Особенности социального и культурного контекста.<br>Правила оформления документов  |
| <b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей            | Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей  | Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности                              | Сущность гражданско-патриотической позиции.<br>Общечеловеческие ценности.<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности   |
| <b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                     | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте                             | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| <b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение            | Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном  | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и ино-  | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессио-  | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| языке.   | странном языке. Ведение общения на профессиональные темы                          | нальные и бытовые).<br>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.<br>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.<br>Строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности.<br>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).<br>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы   | темы.<br>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.<br>Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности  |
| ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3 | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов перед их использованием;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения;</li> <li>- требования к качеству пищевых продуктов, сырья</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                          | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки</b>              | <b>108</b>         |
| <b>Самостоятельной работы</b>                      | <b>6</b>           |
| <b>Нагрузки во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>90</b>          |
| из них:  |                    |
| теоретическое обучение                             | 64                 |
| практические занятия                               | 26                 |
| лабораторные занятия                               | -                  |
| контрольные работы                                 | -                  |
| консультации                                       | 6                  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>   | <b>6</b>           |



## 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               |  |
|---|--|-------------------------|-------------|--|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>                | <i>4</i>    |  |  |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |             |  |  |
|   | 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.  | 1                       | 1           | ОК 1-7, 9, 10                                  |  |
| <b>Раздел 1</b>   |  |                         |             |  |  |
| <b>Основные группы продовольственных товаров</b>  |  |                         | <b>59</b>   |  |  |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Классификация продовольственных товаров</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |             |  |  |
|   | 1.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.   | 1,2                     | 4           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |  |
|   | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | 1,2                     |             |  |  |
|   | 3.Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов  | 2,3                     |             |  |  |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |             |  |  |
|   | 1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   | 2                       | 6           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |  |
|   | 2.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   | 2,3                     |             |  |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий</b>   |                         |             | 2  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   |                         |             | 2  |  |
| <b>Тема 1.3</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |             |  |  |
|   | 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и  | 2                       | 6           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |  |

|   |   |                         |          |  |
|---|---|-------------------------|----------|--|
|   | хлебобулочных изделий   |                         |          |  |
|   | 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2,3                     |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий</b>  |                         | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10,                                       |
|   | 1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий               |                         | 2        | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                      |
| <b>Тема 1.4.<br/>Товароведная характеристика молочных товаров</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>7</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов  | 2                       |          |  |
|   | 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов  | 2,3                     |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий</b>  |                         | <b>3</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов  |                         | 2        |  |
| <b>Тема 1.5.<br/>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>5</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов   | 2                       |          |  |
|   | 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов   | 2,3                     |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий</b>  |                         | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов   |                         | 2        |  |
| <b>Тема 1.6.<br/>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>7</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов   | 2                       |          |  |
|   | 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов   | 2,3                     |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий</b>  |                         | <b>3</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов   |                         | 2        |  |
| <b>Тема 1.7.<br/>Товароведная характеристика яичных продуктов,</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>3</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров  | 2                       |          |  |

|   |  |                         |           |  |
|---|--|-------------------------|-----------|--|
| <b>пищевых жиров</b>  | 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров   | 2,3                     |           |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий</b>   |                         | <b>1</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров   |                         | 1         |  |
| <b>Тема 1.8.<br/>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> |           | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров  | 2                       | <b>7</b>  |  |
|   | 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров   | 2,3                     |           |  |
|   | <b>Тематика лабораторных занятий</b>   |                         | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1.Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров  |                         | 2         |  |
| <b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b> |  |                         | <b>35</b> |  |
| <b>Тема 2.1<br/>Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>7</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами  | 1                       |           |  |
|   | 2.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. | 2,3                     |           |  |
|   | 3.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы  | 2                       |           |  |
|   | 4.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям  | 2,3                     |           |  |
|   | 5.Организация тарного хозяйства. Организация и опти-   | 2                       |           |  |

|   |   |                         |          |  |
|---|---|-------------------------|----------|--|
|   | мизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.  |                         |          |  |
|   | 6.Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.   | 3                       |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         | <b>3</b> | ОК 1-7, 9, 10,                                 |
|   | 1.Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.   |                         | 2        | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                |
|   | 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.  |                         | 1        |  |
|   | <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); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентаре процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений |                         | <b>3</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей  | 2                       |          |  |
|   | 2.Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества  | 2,3                     |          |  |
|   | 3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.  | 2,3                     |          |  |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   |                         | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.  |                         | 1        |  |
| 2. Определение наличия запасов на складе.   |   | 1                       |          |  |
| <b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>3</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвра-  | 2,3                     |          |  |

|  |  |                         |          |  |
|--|--|-------------------------|----------|--|
| <b>товаров</b>   | щения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.   |                         |          |  |
|  | 2.Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов  | 2,3                     |          |  |
|  | 3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов   | 2,3                     |          |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |                         | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|  | 1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов   | 1                       |          |  |
|  | 2. 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</b><br>Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.   |                         | <b>3</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
| <b>Тема 2.4<br/>Контроль<br/>сохранности и расхода<br/>продуктов на<br/>предприятиях питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|  | 1.Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов                               | 2                       |          |  |
|  | 2.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков  | 3                       |          |  |
|  | 3.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 | 3                       |          |  |
|  | 4.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд   | 3                       |          |  |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  |                         | <b>4</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|  | 1.Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения   | 2                       |          |  |

|                     |   |            |  |
|---------------------|---|------------|--|
|                     | 2.Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.<br>Оформление инвентаризационной описи. | 2          |  |
| <b>Консультации</b> |   | <b>6</b>   |  |
| <b>Экзамен</b>      |   | <b>6</b>   |  |
| <b>Всего</b>        |   | <b>108</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

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. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
19. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012



20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

#### **Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева. – 2-е изд., стр. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.
2. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник/ под ред. Беляева М.И. Изд. «Экономика». 1986.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Изд. «РнД. Феникс». 2005.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие по НПО. ИЦ «Академия».
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с., [16] с. цв. ил.

#### **Интернет-источники:**

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

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|---|--|--|
| <p><b>Знание:</b></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 форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- 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 движения 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> </ul> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (рефератов)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме экзамена в виде: устных ответов.</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>   |   |   |
| <p><b>Уметь:</b><br/> - 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.</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i><br/> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i><br/> <i>-Точность оценки</i><br/> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i><br/> <i>-Рациональность действий и т.д.</i><br/> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:<br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p> |

## 5. Возможности использования программы в других ПООП

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» может быть использована для обучения укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм