



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе

М.С. Агеева

Рабочая программа учебной дисциплины


ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


МО–43 02 15-ОП.02.РП

РАЗРАБОТЧИК	С.С. Макарова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.2/27

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	27

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.3/27

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.2	Способен: - знать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - связи с поставщиками и потребителями продукции.	Знать: - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; Уметь: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
ПК 1.3	Способен: - знание методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - проводить процедуры инвентаризации запасов продуктов;	Знать: - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; Уметь: - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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;
ПК 1.4	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - демонстрировать оценку условий хранения и состояние продуктов и запасов; 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - 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 в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	96
теоретическое обучение	72
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	Диф.зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
Семестр 4		96	72		24								
1	Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	2/2	2/2							[1] Конспект, презентации	1,2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10	
	Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров												
	Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	6							Плакаты			ОК 01-05	
2	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2/4	2/4						Плакаты	[1, с. 14]	1,2	ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10.	
3	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству	2/6	2/6							[1, с. 6]	1,2	15,16,17, 20,21,22	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.													
4	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2/8	2/8						[1, с.]	1,2		ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4		
5	Практическое занятие № 1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям. Работа со стандартами	2/10		2/2				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ИЛ	ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6							<i>Плакаты</i>			<i>ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4</i>		
6	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	<i>2/12</i>	<i>2/10</i>							1, с.23	1,2	<i>ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22</i>		
7	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	<i>2/14</i>	<i>2/12</i>							1, с.48	1,2			
8	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих грибов и продуктов их	<i>2/16</i>	<i>2/14</i>							1, с.69	1,2			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
	Семестр 4	96	72		24								
	переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение												
9	Практическое занятие № 2 Оценка качества свежих плодов и овощей и плодов по стандарту (работа с натуральными образцами) определение градации качества (стандартный, нестандартный, отходы). Распознавание дефектов свежих плодов	2/18			2/4				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
	Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	4									ЛГ		
10	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных	2/20	2/16							[1, с.17]	1,2	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
	Семестр 4	96	72		24									
	изделий, хлеба и хлебобулочных изделий											ПК 1.1-1.4		
11	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2/22	2/18							[1] Конспект, презентации	1,2	ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
	Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	4							НТД		УК	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
12	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2/24	2/20							[1, с.79]	1,2	ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10.		
13	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2/26	2/22							[1] Конспект, презентации	1,2	МГ 15,16,17,		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
Семестр 4		96	72		24									
14	Практическое занятие № 3 Определение качества сыров	2/28			2/06				Методическое пособие, НТД	Оформить отчет	2,3	20,21,22		
	Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, нерыбного водного сырья	4							НТД			ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
15	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, нерыбного водного сырья	2/30	2/24							[1, с.85]	1,2	ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10.		
16	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, нерыбного водного сырья	2/32	2/26							[1] Конспект, презентации	1,2	КС 15,16,17, 20,21,22		
	Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, субпродуктов	4							НТД					



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
17	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2/34	2/28						[1, с.81]	1,2		ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
18	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2/36	2/30						[1] Конспект, презентации	1,2		ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
	Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	4							НТД		ИЛ	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
19	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2/38	2/32						[1, с.84]	1,2		ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10.		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
Семестр 4		96	72		24									
20	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2/40	2/34						[1] Конспект, презентации	1,2		15,16,17, 20,21,22		
	Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2							НТД		ЛГ	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4		
21	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2/42	2/36						[1, с.69-79]	1,2		ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
	Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания													



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	14									УК	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
22	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими. Виды снабжения.	2/44	2/38							[1, с.90]	1,2	ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
23	Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2/46	2/40							[1, с.90]	1,2	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4		
24	ПЗ. 4 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций	2/48			2/08				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	МГ ЛР 2.4.10.		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
												15,16,17, 20,21,22		
25	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2/50	2/42						[1, с.92]	1,2		ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4		
26	Обязательные товарно-сопроводительные документы. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	2/52	2/44						[1, с.95]	1,2		ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
27	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	2/54	2/46						[1, с.96]	1,2				

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
Семестр 4		96	72		24								
28	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2/56	2/48						[1, с.103]	1,2	МБ	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4	
29	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2/58	2/50						[1] Конспект, презентации	1,2		ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
30	Практическое занятие № 5 Компоновка складских помещений. Подбор технического оснащения складских помещений	2/60			2/10				Методическое пособие	2,3	КС	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4	
	Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	4										ЛР 2.4.10.	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
Семестр 4		96	72		24									
31	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации	2/62	2/52						[1] Конспект, презентации	1,2		15,16,17, 20,21,22		
32	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2/64	2/54						[1, с.130]	1,2		ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
33	Практическое занятие № 6 Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов	2/66			2/12				Методическое пособие	2,3		ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
Семестр 4		96	72		24									
	Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	6									ИЛ	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
34	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.	2/68	2/56							[1, с.111]	1,2			
35	Практическое занятие № 7 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2/70			2/14				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ЛГ		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
Семестр 4		96	72		24								
36	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2/72	2/58						[1] Конспект, презентации	1,2		ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10	
37	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2/74	2/60						[1, с.120]	1,2		ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
	Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	4									УК	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10	
38	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2/76	2/62						[1, с.127]	1,2		ПК 1.1-1.4	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
39	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2/78	2/64							[1, с.127]	1,2	ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
40	Практическое занятие № 8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2/80			2/16				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
41	Практическое занятие № 9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2/82			2/18				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10.		
	Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	8										МГ 15,16,17, 20,21,22		
42	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода	2/84	2/66							[1, с.135]	1,2			



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов											ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4		
43	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2/86	2/68							[1, с.135]	1,2	ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
44	Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж	2/88	2/70							[1, с.136]	1,2			
45	Практическое занятие № 10 Составление выписки из инвентаризационной описи, сличительной	2/90			2/20					Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	МБ	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
	Семестр 4	96	72		24									
	ведомости определения результатов инвентаризации – решение ситуационных задач											ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10		
46	Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2/92	2/72						[1, с.141]	1,2		ПК 1.1-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22		
47	Практическое занятие № 11 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2/94			2/22				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	КС ОК 01-05. ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4		
48	Практическое занятие № 12 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд с	2/96			2/24				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ЛР 2.4.10.		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	использованием специализированного программного обеспечения											15,16,17, 20,21,22		
	ИТОГО	96	72		24									

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>Комплекты мебели для учебного процесса: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы и, стулья (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;</p> <p>Мультимедийное оборудование: ноутбук, средства аудиовизуализации, проектор;</p> <p>Средства обучения: наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).</p>
3. Технические средства обучения	<p>Мультимедийное оборудование персональный компьютер. Программное обеспечение: Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г. комплект оборудования, инвентаря, инструментов; мультимедийный проектор; внешние накопители информации.</p>

3.2 Информационное обеспечение реализации программы


Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>1 Володина, М. В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для сред. проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 3-е изд. - М: Академия, 2021.</p> <p>2 Саполгина, Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. А. Саполгина. - М: КноРус, 2019. - on-line. - (Среднее проф. образование).</p> <p>3 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону: Феникс, 2020</p> <p>4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев. - Казань: КНИТУ, 2020</p> <p>5 Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: учебно-практическое пособие для сред. проф. образования / В. Н. Отосина, под ред. С.Б. Слепова - М: КноРус, 2021. - 210.</p> <p>6 Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: сборник тестов / О. Я. Афанасенко. - Минск : РИПО, 2021</p>
Дополнительные	Нормативная и законодательная литература

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. 22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями 23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. 25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. 26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. 27. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 Ф3-29. 28. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ. 29. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) 30. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с. 31. 1С: Предприятие 8. Конфигурация «Общепит», редакция 2.0 Руководство пользователя. – М., 2011
Интернет-источники	http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	1. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru 2. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru 3. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru 4. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com 5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Стандарты и качество».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>-актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>-адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;</p> <p>- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;</p> <p>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.</p> <p>- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.</p> <p>-рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- устный опрос;</p> <p>-письменный опрос;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p> <p>-тестирование.</p> <p>Промежуточная аттестация –</p> <p>-дифференцированный зачет</p>
<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>-правильность, полнота выполнения заданий,</p> <p>- точность формулировок,</p> <p>- точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.27/27

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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.	-точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Рабочая программа актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии  /А.В. Червяковская/