



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

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
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Макарова С.С.
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2025

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.2/19

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	19

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.3/19

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и 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».

Цель: освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.4/19

	производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;		
ПК 1.4	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	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;

1.3 Обоснование часов вариативной части

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

Вариативная часть не предусмотрена

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 формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в	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									
1	Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	2/2	2/2								[1] Конспект, презентации	1,2		ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10
	Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров													
	Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	6								Плакаты			КС	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
2	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2/4	2/4							Плакаты	[1, с.14]	1,2		
3	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2/6	2/6								[1, с.6]	1,2		
4	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по	2/8	2/8								[1, с.]	1,2		ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17,

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.6/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа		консультации						
	Семестр 4	96	72		24									
	безопасности хранения пищевых продуктов													20,21,22
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	
	Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6								Плакаты				
6	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2/12	2/10								1, с.23	1,2		
7	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2/14	2/12								1, с.48	1,2		

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.7/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа		консультации						
	Семестр 4	96	72		24									
8	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2/16	2/14								1, с.69	1,2		
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		ПК 1.2-1.4 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 изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2/20	2/16								[1, с.17]	1,2		ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
11	Условия и сроки хранения, кулинарное	2/22	2/18								[1] Конспект.	1,2		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.8/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий										презентации			
	Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	4								НТД			УК	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
12	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2/24	2/20								[1, с.79]	1,2		
13	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2/26	2/22								[1] Конспект, презентации	1,2	МГ	
14	Практическое занятие № 3 Определение качества сыров	2/28			2/06					Методическое пособие, НТД	Оформить отчет	2,3		
	Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, нерыбного водного сырья	4								НТД				ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
15	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов,	2/30	2/24								[1, с.85]	1,2		

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.9/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	нерыбного водного сырья													
16	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, нерыбного водного сырья	2/32	2/26							[1] Конспект, презентации	1,2	КС		
	Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, субпродуктов	4							НТД				ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
17	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2/34	2/28							[1, с.81]	1,2			
18	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2/36	2/30							[1] Конспект, презентации	1,2			
	Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	4							НТД			ИЛ	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
19	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2/38	2/32							[1, с.84]	1,2			
20	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых	2/40	2/34							[1] Конспект,	1,2			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.10/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	жиров										презентации			
	Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2								НТД			ЛГ	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
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		
	Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания													
	Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	14											УК	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
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		
23	Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора	2/46	2/40								[1, с.90]	1,2		

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.11/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
	поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.													15,16,17, 20,21,22
24	ПЗ. 4 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций	2/48			2/08				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	МГ		
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		ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
26	Обязательные товарно-сопроводительные документы. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	2/52	2/44							[1, с.95]	1,2			
27	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	2/54	2/46							[1, с.96]	1,2			ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
28	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2/56	2/48							[1, с.103]	1,2	МБ		

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.12/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Семестр 4	96	72		24									
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			
30	Практическое занятие № 5 Компоновка складских помещений. Подбор технического оснащения складских помещений	2/60			2/10				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	КС	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
	Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	4												
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			
32	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2/64	2/54							[1, с.130]	1,2		ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22	
33	Практическое занятие № 6 Оформление документации по контролю расхода и хранения	2/66			2/12				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.13/19

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 часах	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							
	Семестр 4	96	72		24									
	продуктов													
	Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	6										ИЛ	ПК 1.2-1.4 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		
36	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2/72	2/58							[1] Конспект, презентации	1,2			
37	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение	2/74	2/60							[1, с.120]	1,2			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.14/19

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 часах	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа		консультации						
	Семестр 4	96	72		24									
	продуктов													
	Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	4											УК	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
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		
39	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2/78	2/64								[1, с.127]	1,2		
40	Практическое занятие № 8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2/80			2/16					Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
41	Практическое занятие № 9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2/82			2/18					Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		
	Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	8											МГ	
42	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода	2/84	2/66								[1, с.135]	1,2		ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10.

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.15/19

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 часах	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							
	Семестр 4	96	72		24									
	продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов												15,16,17, 20,21,22	
43	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2/86	2/68								[1, с.135]	1,2		
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 ведомости определения результатов инвентаризации – решение ситуационных задач	2/90			2/20					Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	МБ	
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		

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.16/19

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 часах	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									
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	ПК 1.2-1.4 ЛР 2.4.10. 15,16,17, 20,21,22
48	Практическое занятие № 12 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд с использованием специализированного программного обеспечения	2/96			2/24					Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		
	ИТОГО	96	72		24									

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

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.

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).

3 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону: Феникс, 2020

4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев. - Казань: КНИТУ, 2020

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.

6 Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: сборник тестов / О. Я. Афанасенко. - Минск : РИПО, 2021

3.2.2 Основные электронные издания

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>.

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.18/19

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

МО-43 02 15-ОП.02.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.19/19

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
документации на различные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -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;	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, 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 «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/