

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республика Крым
«Керченский технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»



М.Е.Тимохов

20 22 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины **О П . 0 2 Организация хранения и контроль запасов и сырья** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Коробецкая А.Н., методист

Мицкая А.А., мастер производственного обучения

Шмелева И.А., преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК Товар, кондитер

Протокол № 1 от «31» 08 2022г.

Председатель ЦМК Коробецкая А.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «31» 08 2022г.

Председатель МС

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины..... ..
2. Структура и содержание учебной дисциплины..... ..
- 3.Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины..... ..
- 4.Контроль и оценка результатов освоение учебной дисциплины..... ..
- 5.Лист дополнений и изменений к рабочей программе..... ..

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- определять наличие запасов и расходпродуктов; - 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 их хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- 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 отпоставщиков; -виды сопроводительной

		документации на различные группы продуктов.
--	--	---

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР18	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка обучающихся – 98 часов,

в том числе:

в форме практической подготовки - 24 часа

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 92 __ часа.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	98
в т. ч. в форме практической подготовки	24
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	92
в том числе:	
лабораторные работы	14
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) -	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируемых в результате освоения программы	
			3	4
1	2	3	4	
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.			
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	43	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4		
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	1		
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.	1		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1		
	Содержание учебного материала	6		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		
Тема 1.3 Товароведная	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Тематика лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа №1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		
	Содержание учебного материала	6		
Тема 1.3 Товароведная	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		

характеристика зерновых товаров	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Содержание учебного материала		5	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		1	
	Тематика лабораторных работ		2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Лабораторная работа № 3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		2	ОК 010-7, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Содержание учебного материала		8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		2	
	Тематика лабораторных работ		2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Лабораторная работа № 4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
	Содержание учебного материала		6	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		2	
Тема 1.7. Товароведная	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа № 5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Содержание учебного материала		4	
Товароведная	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		1	ОК 01-07, 09, 10,

характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа №6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	1	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа №7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	46	
Тема 2.1 Организация продовольственного о и материально- технического снабжения	Содержание учебного материала	14	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	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	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	2	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	

	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания складского оборудования.	1	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 01-07, 09, 10
	Практическое занятие №2. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	Содержание учебного материала	10	
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.	2	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Тематика практических занятий	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие №3. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе.	2	
	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	2	
	Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Тематика практических занятий	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие № 4. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и	2	

	оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		
	Практическое занятие №5. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	12	
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	1	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.	2	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедийный проектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» (от 01.05.2017 № 2-ФЗ) (с изменениями и дополнениями).

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 23.07.2008 №160-ФЗ)

3. ГОСТ Р54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-

08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).

5. М.В.Володина, Т.А.Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»-М. Издательский центр «Академия»,2018. -192с.

6. М.А.Николаева, Г.Я.Резго «Хранение продовольственных товаров» М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М,2019. -304с.

Дополнительные источники:

1. Е.Б.Мрыхина «Организация производства на ПОП» -Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М,2020.-176с.

2. Качурина Т.А. «Метрология и стандартизация»:7-е изд., исправ. - М.: Издательский центр «Академия»,2020.- 128с.

Интернет –ресурсы:

1. Складские помещения. [Электронный ресурс.] Режим доступа - <http://www.mfarm.ru>

2. Складское оборудование. [Электронный ресурс.] Режим доступа - <http://www.solandtech.ru/>

3. Организация работы склада. [Электронный ресурс.] Режим доступа - <http://www.pitportal.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общих требований к качеству сырья и продуктов; -условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методов контроля качества продуктов при хранении; -способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -видов снабжения; -видов складских помещений и требования к ним; -периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методов контроля возможных хищений запасов на производстве; -правил оценки состояния запасов на производстве; -процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; -правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет
Умение: -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

-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.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	
--	--	--

На 20____-20____ учебный год

В рабочую программу внесены следующие изменения:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

«_____» 20____ г. (протокол № _____)

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026