

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»



М.А. Тимохов

20 23 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

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:

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК Повар, кондитер

Протокол № 10 от « 11 » 05 2023г.

Председатель ЦМК Баркалова Л.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от « 24 » 05 2023г.

Председатель МС З.А. Савченко

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 ППСЗ 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 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 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, формированию которых способствует элемент программы
	2	3		
1			3	4
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		1	ОК 01-07, 09, 10
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		43	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		4	
Классификация продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.		1	
	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		2	
	Тематика лабораторных работ		2	
Тема 1.3 Товароведная	Лабораторная работа №1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктовых переработки.		2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Содержание учебного материала		6	
	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		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1,3.1, 4.1, 5.1,6.3
	Лабораторная работа № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки,макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		2		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочныхтоваров	Содержание учебного материала		5		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 молока и молочных продуктов		2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		1		
	Тематика лабораторных работ		2		
	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
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	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		
	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
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мяс-ных продуктов	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
	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		
	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 01-07,0 9, 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 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 холодильного, механического и весового 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. Компоновка 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	
	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	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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. 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	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей			
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров			

	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 блгод.	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	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026