

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА
И СФЕРЫ УСЛУГ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 (ред. от 03.07.2024), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828.

Разработчики: И.И. Евлахова, преподаватель высшей квалификационной категории
Л.А. Перцева, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Экономики, управления и коммерции
Протокол № 10 от 21.05.2026г.
Председатель ПЦК

 /И.В. Нагорнова/
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– 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	– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; – 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 от поставщиков;

		– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структура плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– определять задачи поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска.	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	– содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	– излагать свои мысли на государственном языке; – оформлять документы.	– особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов.

учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	– сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной Деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Код ЦО	Дескрипторы
ЦО 20	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	104
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
5 семестр		32	
Введение в дисциплину	Содержание учебного материала: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2	ОК 01-07, 09, 10 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		50	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Классификация продовольственных товаров		
	Свойства и показатели ассортимента		
Тема 1.2 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Методы определения качества и безопасности		
	Общие требования к качеству продовольственных товаров		
Тема 1.3 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент и товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
Тема 1.4 Условия хранения свежих овощей, плодов, грибов и	Содержание учебного материала	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
продуктов их переработки	Упаковка, транспортирование свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
Тема 1.5 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент, товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 1.6 Условия хранения зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Упаковка, транспортирование зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.7 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент, товароведная характеристика молока и молочных продуктов		
	Общие требования к качеству молока и молочных продуктов		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.8 Условия хранения молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Упаковка, транспортирование молочных товаров		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		
Тема 1.9 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент, товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		
	Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		
Тема 1.10 Условия хранения рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Упаковка, транспортирование рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	
6 семестр		64	
Тема 1.11 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент, товароведная характеристика мяса, мясных продуктов		
	Общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	Содержание учебного материала	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.12 Условия хранения мяса, мясных продуктов	Упаковка, транспортирование рыбы, рыбных продуктов		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		
Тема 1.13 Товароведная характеристика яичных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов		
Тема 1.14 Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		
Тема 1.15 Товароведная характеристика кондитерских	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров		
	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.16 Товароведная характеристика вкусовых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение		
	Тематика практических занятий	2	ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Практическое занятие № 9. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров		
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		44	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,0 9, 10 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Виды снабжения.		
	Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков.		
Тема 2.2 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	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.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений		
Тема 2.3 Организация тарного хозяйства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
		Тематика практических занятий	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 10. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора		
Тема 2.4 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	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		
Тема 2.5 Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Товарные запасы: понятие, назначение		
	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов		
	Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе		
Тема 2.6 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров		
	Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи		
Тема 2.7 Организация хранения различных видов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
продовольственных товаров	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 12. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	Практическое занятие № 13. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
Тема 2.8 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Правила оформления заказа на продукты со склада		
	Формы документов на отпуск и прием продукции		
Тема 2.9 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Очередность отпуска товаров		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
Тема 2.10 Оборудование для отпуска продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Подготовка весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов		
	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
	Тематика практических занятий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 14. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
Тема 2.11 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов		
	Современные способы расхода продуктов на производстве		
	Риски при хранении продуктов, причины возникновения в процессе хранения		
Тема 2.12 Методы контроля хищений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.		
	Правила оценки состояния запасов на производстве		
Тема 2.13 Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		
	Виды, этапы, цели инвентаризации		
Тема 2.14 Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЦО 20, 36, 38-40, 52,56
	Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	Определение результатов инвентаризации		
	Материальная ответственность работников		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 15. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 16. Оформление инвентаризационной описи. Дифференцированный зачет	2	
	Практическое занятие №17. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		8	
Всего:		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе в соответствии с ПООП (при наличии)

3.2.1 Печатные издания:

Основная литература

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / М. В. Володина. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2021. - 192 с. - URL: www.academia-moscow.ru

Дополнительная литература

1. Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Ю. Воробьева. _ М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 272 с.

2. Киреева А.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.В. Киреева. – Брянск : БГАУ, 2018 – 125 с. - URL: e.lanbook.com

3. Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. - 256 с. -Текст : электронный // URL: <https://e.lanbook.com> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Электронные издания:

1. Издательство Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – URL <http://www.foodprom.ru/journals>

2. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров [Электронный ресурс]. - URL:<http://zaita.ru>

3.2.3 Дополнительные издания:

1. Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2022.- № 1-6,9-12

2. Товароведение продовольственных товаров. Журнал. - 2023.- № 1-6,

3. Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2022. - № 1-6, 9-12

4. Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2023. - № -1-6, 9-12

5. Общепит бизнес и искусство. Журнал. - 2024. - № -1-3.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; - 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 от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	- оценивает наличие ресурсов; - оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - соблюдает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - выбирает способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - соблюдает периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - выбирает виды складских помещений и определяет требования к ним; - определяет методы контроля возможных хищений запасов на производстве и процедуры при соблюдении правил инвентаризации запасов продуктов	Текущий контроль: - устное собеседование; - письменное тестирование; - контрольная работа. Промежуточная аттестация: выполнение видов заданий на дифференцированном зачете.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- выбирает правильные способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- проявляет гражданско-патриотическую позицию; - демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - проявляет интерес к изучению языковой культуры как средству познания других культур, уважительного отношения к ним	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- владеет навыками познавательной и исследовательской деятельности; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, способен к самостоятельной и ответственной деятельности, - эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- проявляет интерес к языковой культуре, совершенствует знания в области языка и литературы; - пользуется профессиональной документацией на государственном языке	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
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	— использует актуальную нормативно-правовую документацию с целью аргументации принятого решения; — выбирает виды инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов; — выбирает оптимальные решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Текущий контроль: оценка выполнения практических работ №1-16 Промежуточная аттестация: выполнение видов заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- работает с разными источниками информации, анализирует и использует их в самостоятельной деятельности;	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	- применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- планирует профессиональное и личностное развитие; - готов и способен к образованию (в том числе, самообразованию); - умеет самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определяет сферу своих интересов	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- умеет вести диалог с коллегами, руководством, клиентами, сотрудничает с ними; - стремится к достижению взаимопонимания, оценивает ожидаемый результат; - показывает толерантное сознание и поведение в поликультурном мире; - применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- использует в профессиональной деятельности информационные технологии для решения познавательных и коммуникативных задач (интернет-ресурсы)	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельных работ № 1-10
ЦО 20 Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.	Понимает и выражает в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 36 Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.	Выражает познавательный интерес в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38 Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	
ЦО 39 Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40 Используемый современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52 Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров