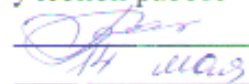


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе



И.В. Бондаренко

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм естественно-научного профиля подготовки (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828). «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной и вариативной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик:

Л.И. Крук, преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА предметной (цикловой) комиссии экономики, управления, права

Протокол № 8 от 04.04 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии строительства и энергетики

 М.Г. Петричук
подпись

04.04.2025
дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № 9 от 14.05 2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 Е.В.Струк
подпись

14.05.2025
дата

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины.....	10
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИИ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья: формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина **Организация хранения и контроль запасов и сырья** включена в обязательную и вариативную части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.2 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01	- 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; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	- основных источников 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; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	—
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.	

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые 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.	
ПК 1.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.	- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	– выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; проведение анализа и оценки объема спроса на товарную продукцию организации на внутренних и внешних рынках; –обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления

			полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
ПК 1.3	– выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	– выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 2.2	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;.	– процессы творческого приготовления, оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; – продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,	– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использованием современных баз данных;
ПК 2.5	– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и	-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем часов	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	34
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	4	
Всего:	108	34

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

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров		36/4	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7.
	- Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	
	- Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. - Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1 Составление сравнительной таблицы ассортимента основных групп продовольственных товаров.	2	
Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7.
	- Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. - Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8.
	- Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его	4	

	переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		ПК 5.1. – 5.7.
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1. – 2.8. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1- 9
	- Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	4	
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ОК 1- 9
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	4	
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ОК 1- 9
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	4	
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ОК 1- 9
	- Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	4	
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1- 7
	- Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	4	
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовить презентацию товароведной характеристики основной группы продовольственных товаров.	2	

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		64/30	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 1- 9 ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1- 9 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.
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	18	
	- Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. 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.	4	
	- 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. Объемно-планировочные и санитарно- эпидемиологические требования к складским помещениям. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	4	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 3 Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	Практическое занятие 4 Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	Практическое занятие 5 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
	Практическое занятие 6 Подбор технического оснащения складских помещений.	2	

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	10	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 1- 9
	- Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. - 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.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 7 Составление и оформления сопроводительной документации на товарно-материальные ценности.	2	
	Практическое занятие 8 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие 9 Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	14	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	Организация хранения различных видов продовольственных товаров. - 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. - Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 10 Составление сравнительной таблицы сроков реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	2	
	Практическое занятие 11 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2	

	Практическое занятие 12 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	Практическое занятие 13 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа 2 Подготовка презентации по теме: «Организация хранения различных видов продовольственных товаров».	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	- Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. - Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 14 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	
	Практическое занятие 15 Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	10	ОК 1- 9 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.
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	
	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. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическое занятие 16 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	Практическое занятие 17 Составление и оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Всего:	100	
	Самостоятельная работа	4	
	Консультации	4	
	Зачет	4	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации хранения и контроля запасов и сырья.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП.02
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ОП.02
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
7	Компьютер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
9	Экран для проектора	Оборудование	Основное	По технической документации	ОП.02
10	Принтер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.02
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ОП.02
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.02
14	Комплекты учебных видеофильмов	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ОП.02
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02
17	Комплект плакатов «Правила хранения скоропортящихся товаров», «Сертификация-гарант качества», «Классификация методов измерений»; «Товарное соседство при размещении	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	пищевых продуктов»;				
18	Схемы по переводу основных единиц в производные	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02
19	Электронные весы бытовые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
20	Электронные весы торговые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
21	Механические торговые весы	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
22	Колбы для проведения экспертизы – 2 х 0,5л;	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
23	Овоскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
24	Электронный микроскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
25	Раздаточный материал (образцы упаковочного материала и потребительской тары)	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия: стенды ассортимента пищевых продуктов и требования к их качеству;
- комплект учебно-методической литературы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением: Microsoft Office, MyTest,
- мультимедийный проектор, экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования.- Москва.: Издательский центр «Академия», 2021.-192 с.
2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования.- Москва: Издательский центр «Академия », 2023.-320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- Москва.: Издательский центр «Академия », 2019.-336 с., [16] с. цв. ил.
4. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. / Н.В. Коник, Москва.: Альфа – М – Инфра - М, 2023. – 416 с.
5. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие. / Т.И. Перетятко. – Москва.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о». - 2023. – 232 с.

6. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / Владимир Васильевич Усов. -2-е изд., стер. - Москва; Издательский учентр «Академия». - 2021. – 416 с.

3.2.2 Основные электронные издания

7. Вискова, Д. Ю. Организация работы складского хозяйства: учебное пособие для СПО / Д. Ю. Вискова, Е. И. Куценко, Е. А. Лавренко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92131>(дата обращения: 30.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3 Дополнительные источники

8. «О техническом регулировании»: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

9. «О защите прав потребителя»: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

10. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: Федеральный закон № 52 - ФЗ от 30.03.1999 с изм. на 04 ноября 2022 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

11. «О качестве безопасности пищевых продуктов»: Федеральный закон № 29 - ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

12. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

13. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. : дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.

14 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

15 СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм. и доп. от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
уметь: – 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. - расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; знать: – 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;	В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи. - знает ассортимент и хранение основных групп продовольственных товаров; - знает и применяет на практике знания и методы контроля качества продуктов при хранении; - умеет определять наличие запасов на производстве и составлять технологическую документацию; - умеет принимать решения в ситуационных задачах; - продуктивно работает в команде; - готов изучать новое.	- Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Экспертная оценка контрольных проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. - Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности

– 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 от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.		выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
--	--	--

