

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято  
Учебно-методической комиссией  
факультета среднего  
профессионального образования  
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**  
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**базовый уровень подготовки**

Профиль получаемого профессионального образования:  
**социально-экономический**

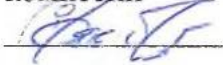
Квалификация выпускника  
**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения  
**очная**

**Ставрополь, 2022**

Рассмотрена и одобрена на  
заседании цикловой комиссии  
естественнонаучных дисциплин и  
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18 февраля 2022 г.  
Председатель цикловой  
комиссии

 /Кастарнова Е.С.

Рабочая программа профессионального модуля ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:  
Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.  
преподаватель УМО ФСПО



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	9
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	11
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	12
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ .....	13
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	17
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (при необходимости).....	18
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	18

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.1.1. Перечень общих компетенций:**

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе подготовки.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:**

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 1.1.3 Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

### 1.2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Цель: формирование у обучающихся системного представления об условиях хранения и состоянии продуктов и запасов.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p><b>ПК 1.1-1.4</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.7</b>  <b>ПК 4.1-4.6</b>  <b>ПК 5.1-5.6</b>  <b>ПК 6.1-6.4</b>  <b>ОК 01</b>  <b>ОК 02</b>  <b>ОК 03</b>  <b>ОК 04</b>  <b>ОК 05</b>  <b>ОК 06</b>  <b>ОК 07</b>  <b>ОК 09</b>  <b>ОК 10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации</li> </ul>
---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	66
Самостоятельная работа	2
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	62
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	40
Консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 3 семестр	

### 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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>		
<b>Тема 1.1</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
		2	
<b>Тема 1.2.</b> Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и плодов, грибов, ягод и продуктов их переработки	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
<b>Тема 1.3</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	4	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
<b>Тема 1.4.</b> Товароведная характеристика молочных	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	



товаров	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>	6.3, ЛР 4,6,8,10
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
<b>Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, ЛР 4,6,8,10
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
<b>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>6</b>	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства.	2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации.	2	

продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных	2	
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных то- варов. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>	
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	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. Оформление документации	2	
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Тематика практических работ</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве	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	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР 4,6,8,10
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 214) (46 кв.м),** учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м),** учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м),** главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м),** учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения** (Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

#### **3.2.1. Основные источники:**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446752>
2. ЭБС «Znanium»: Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>

#### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. ЭБС «Лань»: Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; отв. ред. Ж. Ю. Койтова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105565>. — Загл. с экрана.
2. ЭБС «Znanium»: Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
3. Пищевая промышленность (периодическое издание).
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
5. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание).
6. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znanium.com/>

### **Список литературы верен**

Директор НБ



М.В. Обновленская

#### **3.2.3. Интернет-ресурсы: сайты**

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания. Онлайн.
2. <http://obshepitruussia.ru/> Общепит в России (сайт журнала). Онлайн.
3. <https://new.enc.znanium.com/> Энциклопедия Znanium.com. Онлайн.

## **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО обучающимися с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для обучающихся с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным

(высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучающихся с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность обучающихся с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО обучающегося с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающихся с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также во время промежуточной аттестации – экзамена.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – ассортимент и хранение 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль:</b> -устный опрос; -практические задания -оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка устных ответов на экзамене

<ul style="list-style-type: none"> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительных документации на различные группы продуктов.</li> </ul>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос;</li> <li>-практические задания</li> <li>-оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка устных ответов на экзамене</li> </ul>

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

Рабочую программу ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

1. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1	Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
2	Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
3	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6, П7 и прочее)	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
4	Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
5	Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
6	Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1. Вопросы для подготовки к экзамену**

1. Оценка качества продовольственных товаров.
2. Потребительские свойства продовольственных товаров
3. Дефекты и брак продовольственных товаров. Причины возникновения брака.
4. Основы стандартизации и сертификации товаров.
5. Стандарты на продовольственные товары.
6. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика.
7. Характеристика зерновых товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
8. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
9. Характеристика и ассортимент овощей (клубнеплоды и корнеплоды). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
10. Характеристика и ассортимент овощей (капустные овощи). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
11. Характеристика и ассортимент овощей (луковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .

12. Характеристика и ассортимент овощей (салатно-шпинатные). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
13. Характеристика и ассортимент овощей (десертные и пряные). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
14. Характеристика и ассортимент овощей (бахчевые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
15. Характеристика и ассортимент овощей (томатные). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
16. Характеристика и ассортимент овощей (бобовые и зерновые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
17. Товарная характеристика свежих плодов (семечковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
18. Товарная характеристика свежих плодов (косточковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования ..
19. Товарная характеристика свежих плодов (субтропические и тропические). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
20. Товарная характеристика свежих плодов (экзотические). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
21. Товарная характеристика свежих ягод. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
22. Товарная характеристика орехоплодных. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
23. Товарная характеристика грибов. Условия хранения, упаковки, .
24. Характеристика вкусовых товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
25. Характеристика и классификация крахмала, сахара, меда. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
26. Характеристика и классификация кондитерских изделий. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
27. Характеристика молочной и масложировой продукции. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
28. Характеристика мяса. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
29. Характеристика мясных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
30. Яйца и яичные товары. Ассортимент, характеристика. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
31. Классификация рыбы. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
32. Характеристика нерыбных продуктов моря. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
33. Снабжение: понятие, значение, виды
34. Организация приемки продовольственных товаров.
35. Основные принципы товародвижения
36. Этапы приемки товаров.
37. Виды доставки товаров.
38. Требования к доставке товаров.
39. Складское хозяйство: понятие, значение, виды складских помещений.
40. Оборудование складских помещений.
41. Инструменты и инвентарь.
42. Складские операции и требования к ним.
43. Обслуживание холодильного, механического и весового оборудования.
44. Тарное хозяйство: понятие, значение.
45. Упаковка и тара.
46. Хранение тары. Организация тарного хозяйства.



47. Условия хранения, режим хранения тары
48. Методы хранения и санитарно-гигиеническая обработка тары.
49. Товарные запасы: понятие, значение.
50. Планирование поступления сырья и товаров.
51. Определение потребности в продуктах. Контроль возможных хищений запасов на производстве.
52. Правила проведения инвентаризации продуктов.
53. Материальная ответственность работников . Контроль сохранности и расхода продуктов
54. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инструктирование персонала.
55. Документальный учет расхода сырья на производстве. Материально ответственные лица.
56. Калькуляционная карточка.
57. Инструменты и инвентарь.
58. Складские операции и требования к ним.
59. Обслуживание холодильного, механического и весового оборудования.
60. Тарное хозяйство: понятие, значение.

## 7.2. Практические задания и задачи

1. Оформить требование в кладовую. Свинина (блоками -безкостная) 4 кг; молоко фасованное(пленка) 8 л.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), зелень свежая- 3 кг.
2. Оформите требование в кладовую. Куры мороженные 1 категории 6 кг.; крупа гречневая (мешок) – 10 кг., чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг, кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг
3. Оформить накладную на отпуск товара. Свинина (блоками - безкостная) 4 кг по цене 260 руб. за 1кг.; молоко фасованное (пленка) 8 л. по цене 30 руб. за 1шт.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок) по цене 24 руб. за 1кг., зелень свежая- 3 кг. по цене 150 руб. за 1кг.
4. Оформить накладную на отпуск товара . Куры мороженные 1 категории 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг. крупа гречневая (мешок) – 10 кг, по цене 42 руб. 30 коп.; чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг. по цене 164 руб. за 1 пачку., кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку.
5. На предприятие привезли масло сливочное в количестве 30 кг по цене 250—00. При приёмке оказалось, что 10 кг масла не соответствуют требованиям ГОСТа по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.
6. В кафе привезли сыр в количестве 20 кг по цене 450 При приёмке оказалось, что 4 кг сыра не соответствуют требованиям ГОСТа по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.
7. Оформить требование в кладовую. Говядина (толстый край) – 4 кг; рис круглозерный (мешок) 50 кг.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), морковь - 7 кг.
8. На склад столовой колледжа с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.
9. Определить уровень товарных запасов за последнее число мая и июня и рассчитать оборачиваемость товаров за II квартал, исходя из следующих данных по предприятию.

Исходные данные:

Месяцы	Товарный запас на 1-ое число месяца	Товарооборот за месяц
Апрель	9849	6047
Май	8887	4540

Июнь	8850	3898
Июль	9300	

10. на склад столовой колледжа с бакалейной базы поступили следующие продукты: рис по цене 38 рублей в количестве 30 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 90 кг; перловая крупа по цене 42 рубля в количестве 40 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

11. Определить уровень товарных запасов за последнее число июля и августа и рассчитать оборачиваемость товаров за III квартал, исходя из следующих данных по предприятию.

Исходные данные:

Месяцы	Товарный запас на 1-ое число месяца	Товарооборот за месяц
Июнь	7890	4056
Июль	6884	2320
Август	6750	1898
Сентябрь	7520	

12. На склад столовой школы с овощной базы поступили следующие продукты: картофель по цене 20 рублей в количестве 100 кг; морковь по цене 12 рублей в количестве 50 кг; свекла по 14 рублей в количестве 35 кг; капуста белокочанная по цене 25 рубля в количестве 30 кг, лук репчатый по цене 28 рублей в количестве 45 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

13. Оформить накладную на отпуск товара . Печень говяжья 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг. крупа перловая (мешок) – 12 кг, по цене 42 руб. 30 коп.; соль йодированная 5 пачек по 1000 г. по цене 28 р. за 1 пачку., кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку.

14. Оформить требование в кладовую. Масло сливочное 4 кг; молоко фасованное(пленка) 5 л.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), сахарный песок 60 кг (1 мешок), дрожжи прессованные 6 пачек по 100 г.

15. Определить уровень товарных запасов за последнее число июля и августа и рассчитать оборачиваемость товаров за III квартал, исходя из следующих данных по предприятию.

Исходные данные:

Месяцы	Товарный запас на 1-ое число месяца	Товарооборот за месяц
Июнь	11325	7540
Июль	8456	5380
Август	8590	4732
Сентябрь	10980	

### 7.3. Критерии оценки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины в ходе промежуточной аттестации промежуточной аттестации форме экзамена:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Специфика изучения учебной дисциплины обусловлена формой обучения обучающихся, его местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение общепрофессиональной дисциплины рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу обучающегося.

Лекционная часть учебного курса для обучающихся проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа обучающегося включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения учебной дисциплины обучающиеся должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам дисциплины;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной дисциплиной во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные

практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, и тестового контроля.

#### **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

#### **10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	<b>Учебные аудитории для проведения лекционных занятий.</b>	
	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин</b> (аудитория № 214) (46 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2.	<b>Учебная аудитория для проведения практических занятий</b>	
	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

3.	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающихся</b>	
	<p><b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)</b>          Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
	<p><b>2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м)</b>          Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
4.	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b>	
	<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м)</b>          Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
5.	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b>	
	<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м)</b>          Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

### 1. Область применения рабочей программы

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

### 2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3. Цель дисциплины** - формирование у студентов системного представления об организации хранения и контроля запасов и сырья.

### 4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен: 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;

### 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;

- 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.