

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И. о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

индекс и наименование учебной дисциплины, согласно учебному плану

Специальность 43.02.15
код

Поварское и кондитерское дело
наименование специальности

Форма обучения очная
очная, заочная, очно-заочная

Пятигорск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Магомедова Яна Владимировна

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

(наименование дисциплины)

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать 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; 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; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	номенклатура 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 09	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные

	простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.3.	применять рекомендуемые нормативные и руководящие материалы на разрабатываемую техническую документацию; пользоваться стандартным программным обеспечением при оформлении документации; разрабатывать рабочие чертежи в соответствии с требованиями стандартов организации, национальных стандартов и технических регламентов; применять имеющиеся шаблоны для составления технической документации; использовать прикладные программы для разработки конструкторской документации	электронные справочные системы и библиотеки: наименования, возможности и порядок работы в них; виды и содержание конструкторской документации на цифровые устройства; основные требования Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД); правила оформления и внесения изменений в техническую и эксплуатационную документацию; специальные пакеты прикладных программ для разработки конструкторской документации: наименования, возможности и порядок работы в них; прикладные компьютерные программы для создания графических документов: наименования, возможности и порядок работы в них.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	92
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
Теоретическое обучение	20
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 4 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами			
Тема 1.1 Организация материально-технического обеспечения (Организация складского и тарного хозяйства)	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №1. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.	2	
	лабораторные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатами, создание запасов	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Виды и источники снабжения. Поставщики предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики ПОП. Основные подходы организации снабжения. Основные формы и способы доставки продуктов питания.	2	
	в том числе:		
	Практические занятия		
	лабораторная работа	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания.			ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
Тема 2.1. Сроки хранения полуфабрикатов и	Содержание учебного материала	4	
	Хранение пищевых продуктов и оценка их качества. Понятие хранения и способы хранения продуктов. Контроль качества продукции на предприятиях	2	

кулинарных изделий	общественного питания.		
	в том числе:		
	практические занятия	-	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся написание реферата.	2	
Тема 2.2. Транспортировка, прием и хранение сырья.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия №3 Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания.	2	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2.3. Оценка качества продукции общественного	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Требования к качеству сырья. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов.	2	
	в том числе:		
	лабораторные работы	-	
	практические занятия	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2.4. Порядок отбора проб	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Определение содержания сухих веществ. Определение содержание жира. Определение кислотности.	2	
	в том числе:		
	лабораторные работы	-	
	практические занятия	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Контроль и оценка качества полуфабрикатов	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	лабораторные работы	-	
	практические занятия	-	

	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2.6. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Пищевая ценность, биологическая ценность. Природные компоненты пищи	2	
	в том числе:		
	лабораторные работы	-	
	практические занятия	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся (написание реферата).	2	
Тема 2.7. Безопасность пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Предельно-допустимая концентрация. Токсичные вещества	2	
	в том числе:		
	лабораторные работы	-	
	практические занятия	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся (тестирование).	2	
Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания			
Тема 3.1. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	-	
	лабораторная работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 3.2. Товарные потери и порядок их списания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №4. Нормы естественной убыли. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.	2	

	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся (написание реферата).	2	
Тема 3.3. Материальная ответственность.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №5. Товарно-транспортная накладная. Порядок приемки товаров и ее документальное оформление.	2	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	4	
Раздел 4. Товароведение пищевых продуктов			
Тема 4.1. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, 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	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6. Ассортимент, товароведная характеристика, 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.	2	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия	2	

зерновых товаров.	Практическое занятие №7. Ассортимент, товароведная характеристика, 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 переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №8. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молока и молочных продуктов, хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №9. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	в том числе:		
	практические занятия	-	
	лабораторные работы	-	

	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.6. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	в том числе:		
	практические занятия	-	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся (написание рефератов)	2	
Тема 4.7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	в том числе:		
	практические занятия	-	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся (тестирование)	2	
Тема 4.8. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	в том числе:		
	практические занятия	-	
	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся (тестирование)	2	
Промежуточная аттестация			
Курсовая работа		20	
Всего:		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов:

- кабинет Организации хранения и контроля запасов и сырья,
- комплект учебной мебели,
- учебная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ваншин, В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов: учебное пособие / В.В. Ваншин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Г.У. Оренбургский. - Оренбург: ОГУ, 2020. - Ч. 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов. - 203 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1622-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=469727>

2. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2021. — 86 с. — 978-5-4488-0177-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73768.html>

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для уча-щихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

Назаров, С.В. Современные операционные системы : учебное пособие / С.В. Назаров, А.И. Широков. - М. : Интернет-Университет Информационных Технологий, 2022. - 280 с. : ил., табл., схем. - (Основы информационных технологий). - ISBN 978-5-9963-0416-5 ;

3.2.2. Основные электронные издания

Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2020. — 99 с. — 978-5-4488-0172-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73769.html>

2. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2021. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.htm>

3. Васильков, А. В. Безопасность и управление доступом в информационных системах: [учеб. пособие] / А.В. Васильков, И.А. Васильков. - М. : ФОРУМ, 2021. - 368 с.: ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 356-358. - ISBN 978-5-91134-360-64.1.3.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 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;	Соответствие результатов выполнения лабораторных работ примерам.	Защита курсового проекта Защита реферата Наблюдение за выполнением практического задания. Оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет

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; сопровождения операционных систем.		
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.	Подготовлены и сохранены в заданном формате текстовые, графические и презентационные материалы в соответствии с требованиями. Результаты выполнения заданий соответствуют заданным шаблонам и требованиям. При выполнении заданий использованы рациональные методы и средства обработки информации.	Защита курсового проекта Защита реферата Наблюдение за выполнением практического задания. Оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет