

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 27.05.2025 17:42:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c0e7d

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Копия Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

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, 2025

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:

Магомедова Яна Владимировна преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал)
СКФУ

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 интересные 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	90
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа	10
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		8/0	
Тема 1.1 Организация материально-технического обеспечения (Организация складского и тарного хозяйства)	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Организация работы складских помещений. Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях.	2	
	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	4	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	2	
	Практическое занятие №2. Ассортимент овощных полуфабрикатов, требования к качеству.	2	
	лабораторная работа	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания.		22/10	ОК 01 ОК 02 ОК

Тема 2.1. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий	Содержание учебного материала	4	09 ПК 1.3
	Хранение пищевых продуктов и оценка их качества. Понятие хранения и способы хранения продуктов. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания.	2	
	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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Приемка продовольственных товаров. Хранение как предварительный этап производства продуктов питания.	2	
	в том числе:		
	Практические занятия Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания.	2	
	практические занятия	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Оценка качества продукции общественного	Содержание учебного материала	2	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	-	
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	2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Качество: понятие. Требования к качеству полуфабрикатов. Методы анализа.	2	
	в том числе:		
	лабораторные работы	-	
	практические занятия	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	2	
	лабораторная работы	-	

	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания		14/6	
Тема 3.1. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	1. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №4. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	2	
	лабораторная работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Товарные потери и порядок их списания.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Естественная убыль, ее виды. Актируемые потери. Отходы ликвидные и неликвидные.	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №5. 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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	Документальное оформление поступления товара. Приемка товаров от транспортной организации. Приемка товаров на складе поставщика.	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6. Товарно-транспортная накладная. Порядок приемки товаров и ее документальное оформление.	2	

	лабораторные работы	-	
	контрольные работы	-	
	самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Товароведение пищевых продуктов		26/20	
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 №7. 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 зерновых товаров.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	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 переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №8. 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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №9. 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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	в том числе:		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №10. 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	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	2	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	-	

Промежуточная аттестация		
Всего:	90	

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