

*Приложение 4.25 к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья  
«обще профессиональный цикл»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная на базе основного общего образования

**Магнитогорск, 2024**

Рабочая программа учебной дисциплины « Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

**ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Н.Н. Колесникова  
Протокол № 5 от «31» января 2024г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «21» февраля 2024г.

**Разработчик:**

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Александровна  
Ильина

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	30
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	33
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	34

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин: русский язык, химия, математика, введение в специальность.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является предшествующей для изучения следующих профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## **1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими компетенциями:

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 потребителей, видов и форм обслуживания.

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 с учетом потребностей различных категорий 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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий 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 6.2 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.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно;

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

<i>Код ПК/ ОК</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- У1определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- У2оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- У3проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- У4принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- У5оформлять 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>- З1ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- З2общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- З3условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- З4методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- З5способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- З6виды снабжения;</li> <li>- З7виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- З8периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- З9методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- З10программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- З11современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- З12методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- З13правила оценки состояния запасов на</li> </ul>

		<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 314 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– 315 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– 316 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>
--	--	--



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	132
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	16
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	106
в том числе:	
лекции, уроки	62
практические занятия	28
лабораторные занятия	16
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа</b>	14
<b>Промежуточная аттестация</b>	12
Форма промежуточной аттестации - <i>Экзамен</i>	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
<b>Раздел I Основные группы продовольственных товаров</b>		<b>70/16</b>		
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	<b>4</b> 4	ОК 01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	31-35
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>7/2</b> 4	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.7, ПК 7.1 ОК 01- ОК09	32-34
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2		
	<b>Лабораторное занятие №1</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей,	2/2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-	У1-У3

	грибов		2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 7.1 ОК 01-ОК09	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
	Работа над учебным материалом	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 7.1 ОК 01-ОК09	32-34
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11/2</b>		
	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	8	ОК 01-ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	32-35
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2		
	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2/2	ОК 01-ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	У1-У3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
	Работа над учебным материалом	1	ОК 01-ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	32-35
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9/2</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	6	ОК 01-ОК09	32-35

<b>молочных товаров</b>	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>		
	<b>Лабораторное занятие № 3</b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2/2	ОК 01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	У1-У3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом	1 1	ОК 01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	32-35
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	6	ОК 01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	32-35
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>		
	<b>Лабораторное занятие № 4</b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2/2	ОК 01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	У1-У3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение на тему «Семейства промысловых рыб»	1 1	ОК 01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	32-35

			6.3,7.1	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	11/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	8	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	32-35
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2		
	<b>Лабораторное занятие № 5</b> Органолептическая оценка качества мяса	2/2	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	У1-У3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
	Подготовить сообщение на тему «Характеристика поступающего сырья»	1	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	32-35
<b>Тема 1.7.</b> <b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	4	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	32-35
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2		
	<b>Лабораторное занятие № 6</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2/2	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	У1-У3
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	13/4		

<b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров <b>Контрольная работа №1</b>	8	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	32-35
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4/4		
	<b>Лабораторное занятие № 7</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	4/4	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	У1-У3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
	Ответить на вопросы	1	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	32-35
<b>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		<b>50</b>		
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>		
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и	6	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	36-316

	<p>продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).</p> <p>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.</p> <p>Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям</p> <p>Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.</p>			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8		
	Практическое занятие 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК01- ОК09	У4-У5
	Практическое занятие 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	4	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	
	Практическое занятие 3. Подбор технического оснащения складских помещений	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		
	Работа с электронной библиотекой Виды продовольственного снабжения	2	ОК01- ОК09	36-316
			ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	

<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>		
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	ОК01-ОК09 , ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	315-316
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6		
	Практическое занятие 4. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Практическое занятие 5. Определение наличия запасов на складе.	4	ОК01-ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	У5
		2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		
	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	2		
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	ОК01-ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1-7.2	33-39
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>		



	Практическое занятие <b>6.</b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	OK01-OK09	У4-У5
	Практическое занятие <b>7.</b> Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		
	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	2		
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8		
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	OK01-OK09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	315-316
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6		
	Практическое занятие <b>8</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	4	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1	У4-У5
	Практическое занятие <b>9</b> Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8		
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления	2	OK01-OK09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	36-316

	<p>инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд <b>Контрольная работа №2</b></p>			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4		
	<b>Практическое занятие 10.</b> Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	4	ОК01- ОК09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1	У5
	<b>Самостоятельная работа</b>	2		
	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	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	36-316
<b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>		<b>12</b>		
<b>Всего:</b>		<b>132/16</b>		

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Лаборатория химии	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Макет демонстрационный "Центрифуга", тематические плакаты и таблицы; Весы кухонные Maxwell MW-1451, Весы электронные ВЛР, Весы квадратные; Эксикаторы; Сушилки настенные; Крышка с вытяжкой (для вытяжного шкафа №01380750); Тигли фарфоровые низкие №3; Шкафы для посуды и оборудования; Шкаф для хранения химических реактивов, (450*900*2100 мм.); Шкафы сушильные; Щипцы тигельные; Шкаф вытяжной с мойкой; Столы лабораторные; Надставки для стола;
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/спортивного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

##### Основные источники:

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=399381>

3. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст : электронный. URL: <https://znanium.ru/read?id=400307>

##### Дополнительные источники:

1. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. – URL: <https://znanium.ru/read?id=363407>

### **Периодические издания**

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

### Методические указания

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело М. А. Ильина. Магнитогорск: МГТУ им. Г.И. Носова, 2020. Текст непосредственный

### **Программное обеспечение:**

MS Windows  
Calculate Linux Desktop  
MS Office  
7 Zip

### **Интернет ресурсы:**

1. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

### **Интернет-ресурсы:**

- [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- [www.facebook.com/groups/181323141993521](https://www.facebook.com/groups/181323141993521) - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- [vk.com/club17537993](https://vk.com/club17537993) - шеф Эксперт "В Контакте"
- [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - вестник индустрии питания
- [www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome](http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome) - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- [www.kuking.net](http://www.kuking.net) – кулинарные рецепты
- [www.cooking-book.ru](http://www.cooking-book.ru) – кулинарные рецепты
- [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru) – кулинарные рецепты блюд
- [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) - рецепты
- [www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- [www.restorate.ru](http://www.restorate.ru) – рейтинг ресторанов
- [www.restus.ru](http://www.restus.ru) – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- [www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России
- [www.pir.ru](http://www.pir.ru) – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

### 3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы.

#### **Задание 1**

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Изучив страницы 136-188 источника **Елисеева, Л. Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

законспектировать товароведную характеристику свежих овощей, плодов, грибов

*Цель задания:* завершающий этап работы над лекцией / материалами урока - обработка, закрепление и углубление знаний по теме занятия.

*Формы контроля:* текущий контроль ( проверка конспекта)

*Критерии оценки:* уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта.

#### **Задание 2**

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Изучив страницы 52-126 источника **Елисеева, Л. Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

законспектировать товароведную характеристику зерновых товаров

*Цель задания:* завершающий этап работы над лекцией / материалами урока - обработка, закрепление и углубление знаний по теме занятия.

*Формы контроля:* текущий контроль ( проверка конспекта)

*Критерии оценки:* уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта.

#### **Задание 3**

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров

Изучив страницы 555-658 источника **Елисеева, Л. Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

законспектировать товароведную характеристику молочных товаров

*Цель задания:* завершающий этап работы над лекцией / материалами урока - обработка, закрепление и углубление знаний по теме занятия.

*Формы контроля:* текущий контроль ( проверка конспекта)

*Критерии оценки:* уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта.

#### **Задание 4**

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Изучив страницы 819-835 источника **Елисеева, Л. Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

Подготовить сообщение на тему «Семейства промысловых рыб»

Рекомендации по выполнению:

В сообщении выделяются три основные части:

- 1) Вступительная часть, в которой показывается, как она отражена в трудах ученых.
- 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).
- 3) Обобщающая – заключение, выводы.

*Формы контроля:* выступление на занятии

*Критерии оценки:* актуальность, глубина, научность теоретического материала; четкость выступления, уровень самостоятельности; использование мультимедийной презентации, ее качество; время выступления

#### **Задание 5**

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Изучив страницы 662-707 источника **Елисеева, Л. Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

подготовить сообщение на тему «Характеристика поступающего сырья»

Рекомендации по выполнению:

В сообщении выделяются три основные части:

- 1) Вступительная часть, в которой показывается, как она отражена в трудах ученых.
- 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).
- 3) Обобщающая – заключение, выводы.

*Формы контроля:* выступление на занятии

*Критерии оценки:* актуальность, глубина, научность теоретического материала; четкость выступления, уровень самостоятельности; использование мультимедийной презентации, ее качество; время выступления

#### **Задание 6**

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Изучив раздел страницы 387-497 источника **Елисеева, Л. Г.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

Ответить на вопросы:

1. На какие подгруппы делят вкусовые товары
2. Какие товары относятся к кондитерским
3. Особенности маркировки вкусовых товаров

4. Условия и сроки хранения вкусовых товаров

5. Требования к качеству вкусовых товаров

### **Задание 7**

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

*Работа с электронной библиотекой.* Виды продовольственного снабжения:

1. Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки.

2. Составление графиков завоза продуктов.

*Формы контроля:* текущий контроль ( проверка конспекта)

*Критерии оценки:* уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта.

### **Задание 8**

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе

Составить схему получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство, используя слова – опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, оприходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана – меню с использованием Сборника рецептов, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептов

### **Задание 9**

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов

Задачи

1. На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли
2. Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.
1. Ежедневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.
2. Ежедневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.
3. По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб. Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

### **Задание 10**

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

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

Задачи

1. По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.  
Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.
2. На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:  
Мясо – 6200 руб. Крупа – 2100 руб. Х/б изделия – 680 руб. Овощи – 560 руб. Со склада в производство отдано: Мясо – 5900 руб. Мука – 380 руб. Х/б изделия – 680 руб. Крупа – 630 руб. Рыба – 1120 руб. Определить товарные остатки на конец отчётного периода
3. Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата «Столичный», рецептура № 98/1.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации



## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

### 4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	<b>Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров</b>	31-35, У1-У3	Контрольная работа	См. критерии оценки тестовых заданий
2	<b>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>	36-316, У4-У5	Контрольная работа	См. критерии оценки контрольной работы

#### Критерии оценки тестовых работ:

- «3 » - за 60% правильно выполненных заданий
- «4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий
- «5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

#### Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умения студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

### 4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - экзамен.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
31-316, У1-У5 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	<b>Вопросы к экзамену</b> 1.Пищевая ценность пищевых продуктов 2.Оценка качества пищевых продуктов. Методы оценки качества 3.Сертификация пищевых продуктов. Правила проведения сертификации пищевых продуктов

<p>ПК 6.1-6.4 ПК7.1 ОК01-ОК09</p>	<p>4.Хранение пищевых продуктов. Условия хранения пищевых: продуктов. Контроле за качеством при хранении</p> <p>5.Консервирование продовольственных товаров. Методы консервирования</p> <p>6.Крупа. Конъюнктура рынка. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, качество, хранение</p> <p>7.Мука. Классификация. Качество. Факторы ,сохраняющие качество</p> <p>8.Хлебобулочные изделия, Классификация. Пищевая-ценность Ассортимент. Качество, Факторы, сохраняющие качество.</p> <p>9.Макаронные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Факторы, влияющие на цену макаронных изделий Качество хранения.</p> <p>10.Конъюнктура рынка плодовоовощных товаров. Классификация свежих плодов и овощей.</p> <p>11.Товароведная характеристика клубнеплодов.</p> <p>12.Товароведная характеристика корнеплодов.</p> <p>13.Товароведная характеристика луковых овощей</p> <p>14.Товароведная характеристика капустных овощей.</p> <p>15.Товароведная характеристика генеративных овощей</p> <p>16.Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров. Классификация.</p> <p>17.Пищевыеетопленные жиры. Химический состав и пищевая ценность.Классификация. Факторы, формирующие качество товаров. Ассортимент, качество, хранение,</p> <p>18. Растительные масла. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент, качество, хранение.</p> <p>19.Маргарин. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент, качество, хранение.</p> <p>20.Кулинарный жир. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Качество. Хранение</p> <p>21.Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Товароведная характеристика молока, сливок.</p> <p>22.Сыры. Химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, -ч, Ассортимент твердых сычужных сыров Качество, хранение.</p> <p>23.Классификация и характеристика ассортимента молочных консервов. Ваши предложения об улучшении и оптимизация ассортимента в магазине.</p> <p>24.Кисломолочные напитки. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение. Качество.</p> <p>25.Масло коровье. Факторы, формирующие качество. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.</p>
---	--

	<p>26. Мороженое. Классификация. Ассортимент. Факторы:, влияющие на цену. Качество. Факторы, сохраняющие качество.</p> <p>27. Сметана. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.</p> <p>28. Состояние и перспективы развития сегмента рынка яичных товаров. Яйцо куриное. Классификация. Строение. Пищевая ценность. Дефекты, маркировка, качество</p> <p>29. Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Классификация мяса по различным признакам.</p> <p>30. Колбасные изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество варёных колбас. Ассортимент. Качество, Дефекты. Хранения.</p> <p>31. Стандартный разруб говядины. Процентный выход по сортам. Принципы деления</p> <p>32. Стандартный разруб свинины. Процентный выход по сортам. Принципы деления.</p> <p>33. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация. Товароведная характеристика. Качество. Хранение.</p> <p>34. Мясо домашней птицы. Классификация. Товароведная характеристика. Качество. Хранение.</p> <p>35. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.</p> <p>36. Состояние и перспективы развития сегмента рынка рыбных товаров.</p> <p>37. Основные семейства рыб. Отличительные особенности. Использование.</p> <p>38. Сегментация рынка мороженой рыбы. Способы замораживания. Ассортимент. Способы разделки. Факторы, сохраняющие качество..</p> <p>39. Копчёная рыба. Классификация. Факторы, формирующие качество. Ассортимент, качество, хранение.</p> <p>40. Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, качество, дефекты. Факторы, сохраняющие качество.</p> <p>41. Солёная рыба. Способы посола. Классификация, ассортимент, качество, дефекты, хранения.</p> <p>42. Икра рыб. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.</p> <p>43. Нерыбные водные продукты. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, качество, хранение.</p> <p>44. Пищевые концентраты. Классификация. Ассортимент. Качество, хранение.</p> <p>45. Классификация продуктов детского питания. Краткая характеристика</p>
--	--

46.Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения.  
47.Источники снабжения и поставщики.  
48.Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.  
49.Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения.  
50.Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.  
51.Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.  
52.Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним..  
53.Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования  
54.Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.  
55.Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов..  
56.Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. 57.Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания  
58.Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.  
59.Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов  
60.Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов

### **Примеры типовых заданий**

- 1.Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.
- 2.Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо

заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

3. Определите сорт хлебопекарной муки, если она имеет цвет белый, зольность 0,55%, сырая клейковина 30%, влажность 14%. Определить вид и сорт риса, если крупа имеет глянцевую поверхность. В навеске весом 2 г. оказалось 0,1 г пожелтевших зерен и 0,01 г испорченных зерен.

2. Дайте заключение о качестве поступившего картофеля сорта Лорх, если при анализе среднего образца весом 20 кг оказалось: позеленевших 1 кг, с механическими повреждениями 0,5 кг, загнивших 0,5 кг.

3. Дайте заключение о качестве кофе в зернах сорта Вьетнамский Арабика, если зерна равномерно обжаренные, коричневого цвета.

4. Дайте заключение о качестве белокочанной капусты сорта Амагер, если вес капусты 1,2 кг, кочан плотный, размер черенка 2 см.

5. В кафе поступила партия картофеля сорта Краснопольский в количестве 2 т. Отобрать средний образец для органолептической оценки.

6. Дайте заключение о качестве моркови сорта «Несравненная», если в среднем образце весом 6 кг оказалось уродливая 0,2 кг., треснувшая 0,1 кг.

7. Дайте заключение о качестве макарон развесных 1 класса группа А, если в среднем, образце 8 кг. оказалось 0,6 кг лома и 0,3 кг крошки.

8. Дайте заключение о качестве свеклы сорта Бордо, если в среднем образце, весом 16 кг. оказалось: свекла с механическими повреждениями 0,8 кг., загнившая 0,4 кг.

9. Дайте заключение о качестве сахара-песка, если сахар сыпучий, имеет белый цвет со слегка голубоватым оттенком, растворимость полная, содержание сахарозы 99,98%.

10. Определите сорт чая, если уборка ровная, чайники хорошо скрученные, вкус и аромат полный, гармоничный, настой интенсивный. Расшифруйте маркировку 12 05 112003 К 98

11. Дайте заключение о качестве печенья «Шахматное», если в среднем образце весом 1,5 кг оказалось 0,3 кг поломанного печенья

12. При приёмке в оптовом складе ТК «Класс» г. Магнитогорска партии карамельных изделий «Москвичка» глазированных шоколадной глазурью в количестве 500 кг, расфасованной в картонные коробки, полученные от Московской фабрики «Красный Октябрь» в объединённой пробе выявили следующие показатели: Вкус и запах свойственные данному виду карамельного изделия, без

посторонних привкусов и запаха. Поверхность сухая, с наличием жирового поседения. В отдельных карамельных изделиях обнаружены деформация и перекос. Сделайте заключения о качестве данной партии карамели. Укажите методы исследования качества карамельных изделий, дефекты. Укажите порядок отбора проб.

13. Дайте заключение о качестве конфектных изделий если поступило 150 упаковочных единиц с конфетами «Ассорти». В каждой упаковочной единице 24 коробки, массой нетто 450г. При органолептической оценке было обнаружено сахарное поседение и плесневение на поверхности конфет. Определите чему равна выборка и объединённая проба, составленные из этой партии конфет? Возможна ли реализация данной партии конфет? Каковы причины возникновения дефектов?

14. При приёмке в оптовом складе партии сахарного печенья в количестве 200кг, расфасованной в картонные коробки, полученные от Московской фабрики «Бабаевской» в объединённой пробе выявили следующие показатели: вкус и запах свойственный данному виду печенья, без посторонних привкусов и запахов, вид в изломе – обнаружена неравномерная пористость, форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья. Сделайте заключения о качестве данной партии печенья. Укажите методы исследования качества мучных кондитерских изделий, дефекты. Укажите правила отбора.

15. Определите качество сыра Голландского, если сыр имеет нежную пластичную консистенцию, вкус и запах слабовыраженный, слегка горьковатый, консистенция

16. Определите качество сметаны 30% жирности, если консистенция неоднородная, имеются творожистые образования, цвет белый, вкус кисломолочный.

17. Определите категорию диетических яиц, если вес яйца 65 г. Белок плотный, \ желток занимает центральное положение, скорлупа чистая, целая.

18. Расшифруйте маркировку мясных консервов 10 04 131В 01 А 47

19. Дайте заключение о качестве колбасы «Русской», если колбаса имеет прямой батон, на батоне имеются загрязнения, слипы длиной 10 см.

20. Дайте заключение о качестве сливочного масла, если масло имеет слабовыраженный вкус, крошливую консистенцию, цвет неоднородный.

21. Дайте заключение о качестве мороженой скумбрии, если длина рыбы 25 см., рыба имеет потускневшую поверхность, ослабевшую

	<p>консистенцию, ощущается запах окислившегося жира.</p> <p>22. При оценке качества 3-х банок по 50 смл <u>сосево</u>зернистой икры обнаружено, что икринки чистые, целые, в банке содержится незначительное количество лопанца, имеются слабый привкус горечи и остроты, запах приятный, содержание соли 6,5 %. Объём 1 банки – 51 см, 2 банки – 48см, 2 банки – 49см. Дайте заключение о качестве икры. Возможна ли реализация данной икры? Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверен</p> <p>23. Составить схему получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство, используя слова – опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, оприходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана – меню с использованием Сборника рецептур, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептур.</p> <p>24. На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.</p> <p>25. Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса. Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.</p> <p>26. По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.</p> <p>27. Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность</p>
--	---

	<p>кладовщика.</p> <p>На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:</p> <p>Мясо – 6200 руб. Крупа – 2100 руб. Х/б изделия – 680 руб. Овощи – 560 руб. Со склада в производство отдано: Мясо – 5900 руб. Мука – 380 руб. Х/б изделия – 680 руб. Крупа – 630 руб. Рыба – 1120 руб. Определить товарные остатки на конец отчётного периода</p> <p>28. Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата «Столичный», рецептура № 98/1.</p> <p>29. Оформить требования на приемку продукции на склад столовой предприятия.</p> <p>30. Оформить требования – накладной на приемку продукции из склада столовой предприятия</p>
--	---

### **Критерии оценки экзамена**

– «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

– «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

– «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

– «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Концентрированного обучения Я.И. Коменский	Организация учебного процесса, при которой внимание студентов сосредоточиваются на более глубоком изучении темы за счет объединения уроков в блоки	Максимально сближает учебный процесс с естественными психологическими особенностями человеческого восприятия, осмысления, запоминания, воспроизведения, применения, систематизации и обобщения	Ведение материала блоками  Учебный блок включает лекцию, практическое занятие, самостоятельную работу учащихся, контроль (зачет)
2	Развивающее обучение Л.С. Выготский, Л.В. Занков,	Развитие личности и ее способностей	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию	Вовлечение студентов в различные виды деятельности
3	Модульного обучения П.А.Юцявичене	Освоение учебного материала в процессе активной деятельности учеников; Развитие у студентов умений планировать свою деятельность	Самостоятельная работа студентов по индивидуальным заданиям Психологическая комфортность на занятиях	Работа с модульными блоками – учебными элементами (УЭ), которые структурируются в определенном порядке, предлагаются студентам в комплектах
4	Проблемного обучения Д. Дьюи	Развитие познавательной способности	Постоянная постановка перед студентом проблемных ситуаций приводит к тому, что он стремится их разрешить, тем самым	Преподаватель, зная уровень подготовленности своих студентов и исходя из специфики обучения, может ставить перед ними

			мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску	уже встречавшиеся ранее проблемы. При этом он учитывает следующее: а) решение встречавшихся ранее, но не решенных из-за отсутствия достаточных знаний проблем укрепляет интерес учащихся к предмету, убеждает их в том, что практически преодолимы все учебные проблемы - для этого надо иметь больше знаний
5	Здоровьесберегающие	Обеспечить студенту высокий уровень реального здоровья, вооружив его необходимым багажом знаний, умений, навыков, необходимых для ведения здорового образа жизни, и воспитав у него культуру здоровья.	Использование данных технологий позволяют равномерно во время урока распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками, определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что дает положительные результаты в обучении.	При организации урока выделить три основных этапа с точки зрения здоровьесбережения, которые характеризуются своей продолжительностью, объемом нагрузки и характерными видами деятельности
6	Групповые технологии (Г.К. Селевко)	Активизация коллективной познавательной деятельности. Формирование личной ответственности, коммуникативной культуры	Организация совместных действий ведущих к активизации познавательного процесса	На практических занятиях в работе творческих групп использую: познавательные задачи, заполнение таблиц, опорных конспектов
7	Информационные	Повышение уровня	Активное	Размещение материала

	компьютерные технологии (А.И. Яковлев)	компетентности в области современных информационных технологий	участие работы на образовательном портале, опыт работы в сети Интернет. Наблюдается повышение активности и мотивации к профессиональной самореализации (создают презентации и проекты по темам творческих и профессиональных выступлений)	на образовательном портале
--	---	--	---	----------------------------

### ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в форме практической подготовки	Требования ФГОС СПО (уметь)
<b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Лабораторное занятие №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, грибов	2	2	У1 У2 У3
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Лабораторное занятие №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	У1 У2 У3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Лабораторное занятие №3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	2	У1 У2 У3
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Лабораторное занятие № 4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	2	У1 У2 У3 У4
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Лабораторное занятие №5 Органолептическая оценка качества мяса	2	2	У1 У2 У3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Лабораторное занятие №6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2	2	У1 У2 У3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Лабораторное занятие №7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	4	4	У1 У2 У3
<b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		<b>28</b>	-	
Тема 2.1 Организация	Практическое занятие 1 Составление договора	2	-	У4 У5

продовольственно-материально-технического снабжения	поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.			
	Практическое занятие №2 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	4	-	
	Практическое занятие №3 Подбор технического оснащения складских помещений	2	-	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Практическое занятие №4 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	-	У4
	Практическое занятие №5 Определение наличия запасов на складе.	4	--	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Практическое занятие №6 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	-	У3 У4
	Практическое занятие №7 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	-	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Практическое занятие №8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	-	У4
	Практическое занятие №9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	4	-	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Практическое занятие №10 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием	4	-	У4

	специализированного программного обеспечения			
<b>ИТОГО</b>		<b>44</b>	<b>16</b>	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
			№1	Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров
№2	Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 36-316 У4, У5	Контрольная работа №2	Теоретические вопросы и практические задание по темам раздела
Промежуточная аттестация	Экзамен		Экзаменационные билеты	1. Теоретические вопросы 2. Типовые практико-ориентированные задания

