

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 30 от 30.08.22

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Программа предназначена для реализации СПО

по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Мичуринское

2022 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО и учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы: преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Федулова Н.И.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол №1 от от 29.08.2022

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ А.Н.Пинаева

Согласована:

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ Г.А. Мухина

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1.1.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2.** Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья входит в состав Общепрофессионального цикла ОП.00.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  
(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  
(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

В результате изучения ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья обучающийся должен:

**уметь:**

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

**знать:**

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

<p align="center"><b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания</b> <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	ЛР 18

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.	<b>ЛР 19</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>ЛР 20</b>
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>ЛР 21</b>
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>ЛР 22</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	<b>ЛР 23</b>
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	<b>ЛР 24</b>
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	<b>ЛР 25</b>
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	<b>ЛР 26</b>
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	<b>ЛР 27</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	<b>ЛР 28</b>
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 29</b>



Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 30</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	<b>ЛР 31</b>
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР 32</b>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 33</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 34</b>

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>96</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
в том числе:	
Теоретическое обучение	<b>66</b>
Консультации	<b>10</b>
Лабораторные и практические занятия	-
Курсовой проект	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
<b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины.

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы	Объем часов	Самос стоятел ьная работа	ЛР
1	2	3	4	5
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Введение	1		ЛР31, ЛР28, ЛР29, ЛР6, ЛР10
	Оценка качества продовольственных товаров	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29, ЛР6, ЛР10
	Потребительские свойства продовольственных товаров	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29, ЛР6, ЛР10
	Дефекты и брак продовольственных товаров	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29, ЛР6, ЛР10
	Основы стандартизации и сертификации товаров	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29, ЛР6, ЛР10
	Классификация продовольственных товаров	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29, ЛР6, ЛР10
	Ассортимент и характеристика основных	10		ЛР31, ЛР28, ЛР29, ЛР6, ЛР10

<b>Зачет за 3 семестр</b>	видов продовольственных товаров			
	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	3	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
		<b>2</b>		ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.	3	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Тарное хозяйство: понятие, назначение	3		ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Условия хранения продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.	3	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	3	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
<b>Тема 3. Контроль запасов и</b>	Товарные запасы: понятие, значение.	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10

наличия продуктов	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	3	1	
	Правила оценки состояния запасов сырья	2	1	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	3	1	
	Правила проведения инвентаризации продуктов на производстве	2	1	
	Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	2	1	
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Учет движения готовых изделий на производстве	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Учет движения тары	2		ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
	Акт о реализации и отпуске изделий с кухни	2	1	ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
<b>Консультации</b>		10		ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10
Итоговый дифференцированный зачет		2		ЛР31, ЛР28, ЛР29 ЛР6, ЛР10



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- мультимедийное оборудование

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

Основная литература:

1. М.В. Володина "Организация хранения и контроль запасов сырья" М: "Академия", 2017
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2017
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016.
4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2017г. – 319с.
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2015 г.
6. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2016г.
7. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2018г. – 143с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для нач. проф. обр. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Справочник руководителя общественного питания – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2018г.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров – М.: «Колос», 2017г.
- Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
6. Электронные ресурсы [http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы, нормы, правила и др.](http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические%20документы.%20ГОСТы,%20СНиПы,%20СанПиНы,%20нормы,%20правила%20и%20др.)
7. Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.
8. Правила охраны труда на предприятиях массового питания .
9. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
10. Санитарные правила работы предприятий общественного питания.
11. Интернет ресурсы:  
[www.legpromsme.ru](http://www.legpromsme.ru)  
[www.businesspravo.ru](http://www.businesspravo.ru)  
[www.ecobest.ru](http://www.ecobest.ru)  
[www.sebusiness.ru](http://www.sebusiness.ru)  
[www.twinpx.com/file/149691/](http://www.twinpx.com/file/149691/)  
[belobshepit.ru/node/106](http://belobshepit.ru/node/106)  
[psbatishev.narod.ru](http://psbatishev.narod.ru)  
[biblior.ru](http://biblior.ru)  
[sklad-zakonov.narod.ru](http://sklad-zakonov.narod.ru)  
[www.tehbez.ru](http://www.tehbez.ru)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

**Промежуточная оценка** знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

**Итоговая оценка** знаний обучающихся проводится в форме зачета

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Умение организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.