

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
**ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов и сырья**

**Код и наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**Квалификация выпускника: специалист по поварское и кондитерское дело**

2023г.

ОДОБРЕНО  
предметной (цикловой) комиссией


Протокол № 1 от « 4 » 09 2023 г.

Председатель И (Ц)К

  
(Подпись) Муртазалиева Р.М.  
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 Шабанова М.М.  
(Подпись) (ФИО)

4 09 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов и сырья** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по Программе учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО социально-экономического профиля 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Приказом Министерство образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. Регистрационный № 44828

Разработчики : Гебекова М.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты : Бахмудова А.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>стр 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>стр 6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>стр11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>стр 13</b>

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов и сырья является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к специальным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Рабочим учебным планом для данной дисциплины определено:

- максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 96 часов,

В том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося -96 часов;

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов и сырья

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	96
обязательная аудиторная нагрузка	96
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (диф.зачета)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров	2	2
	2. <b>Практические занятия</b> Дефекты и брак продовольственных товаров	2 2	
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Классификация продовольственных товаров	2	2
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров и хлебных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Ассортимент и характеристика зерномучных товаров и хлебных изделий.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
<b>Тема 1.4 Товароведная характеристика овощных товаров,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	2
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	2

грибов и свежих плодов	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	2.	Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов	1	
	3.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение плодов, и продуктов их переработки	1	
Тема 1.5 Товароведная характеристики ка молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
Тема 1.6 Товароведная характеристики ка рыбы, рыбных продуктов	1.	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
Тема 1.7 Товароведная характеристики ка мяса, мясных продуктов	1.	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	2
Тема 1.8 Товароведная характеристики ка яичных	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
1		Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	2



<b>продуктов, пищевых жиров</b>				
<b>Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	<b>1.</b>	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.10 Товароведная характеристика приправ</b>	<b>2.</b>	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	<b>1.</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству приправ	2	2
<b>Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>				
<b>Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	<b>1.</b>	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	2
	<b>2.</b>	Организация приёмки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приёмки	2	
	<b>3.</b>	Виды доставки товаров	2	
<b>Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	<b>1</b>	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие, назначение	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых	2	2

	2.	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач	1	2
	3.	Требования к размещению складских помещений.	1	
	4.	Инструменты и инвентарь складских помещений	1	
	5.	Классификация тары. Организационно-технические мероприятия по сокращению расходов по таре	1	
<b>Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении продуктов	4	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских	1	2
	2.	Оформление документов по недостатке товаров	1	2
	3.	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных	1	
	4.	Методы ухода за продовольственными товарами	1	
<b>Раздел 3</b>	<b>Контроль запасов и наличия продуктов</b>			
<b>Тема 3.1 Товарные запасы: понятие, значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Товарные запасы: понятие, значение.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	Оформление документов по закупке товаров	2	2
	2.	Оформление документов по списанию товаров	2	2
	3.	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья	2	
<b>Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	4	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Оформление документов, требование в кладовую	1	2
	2.	Оформление договора о полной материальной ответственности	1	2

производстве	3.	Оформление калькуляционной карточки	1	2
	4.	Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и	1	
Тема 3.3 Виды сопроводительной документации	Содержание учебного материала		4	
	1.	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	4	2
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1.	Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	
Тема 3.4 Контроль расходов продуктов на производстве	Содержание учебного материала		4	
	1.	Документальный учёт расхода сырья на производстве	4	2
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1.	Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (диф.зачета)</b>		2	
<b>Всего:</b>			96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины ОПЦ 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья требуется наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- компьютер;
- экран.

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники для преподавателя**

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия». 2019. - 192с.

2. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов -12-е изд., стер.- М.: центр"Академия", 2020. - 432с.

##### **Основные источники для студента:**

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е изд., стер. -М.: Издательский центр

2. Л.А.Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - М.: Кнорус, 2019.-328с. «Академия». 2019. - 192с.

##### **Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Л.А.Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - Изд.13-е,испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс,2019/ -373 -Среднее проф. образование.

2. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. - 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2019. - 320 с.

4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб.пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2020. - 320 с.

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению

продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2021г с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2019. - 320 с.

1. Журнал - Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал - Питание и общество
4. Журнал - Общепит

#### **Интернет - источники:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)<http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

<p>правил оценки состояния запасов на производстве;  процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема</p>		
<p>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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- отчет по практическим занятиям; тестирования;</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)</b></p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024