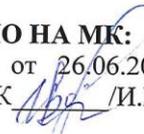


Приложение 6.9 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:
Протокол № 7 от 26.06.2025 г.
Председатель МК  /И.В.Жердева /



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина»
Ж.А.Бушель
Приказ № 057/ОД 13.08.2025 г

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР:
 /И.Ю. Белова/
"12" августа 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 (с изменениями на 20 декабря 2022) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г №371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 июня 2025 г. N 495 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий» (Зарегистрировано в Минюсте России 28.07.2025 N 83082);
- Письма Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05-1971 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования");
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины основной профессиональной образовательной программы;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения об индивидуальных проектах;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения входного, текущего контроля и итоговой аттестации.

ОРГАНИЗАЦИЯ - ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчик - Макух Елена Викторовна, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и Примерной основной образовательной программы (далее ПООП), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья» может применяться в профессиональном обучении.

1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 6.1-6.4 ОК 01-09	–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	–ассортимент и характеристику 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

		<p>обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; –методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; –программное обеспечение управлениярасходом продуктов на производстве и движением блюд; –современные способы обеспечения правильной сохранности запасов ирасхода продуктов напроизводстве; –методы контроля возможных хищенийзапасов на производстве; –правила оценки состояния запасов на производстве; –процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; –правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающихсо склада и от поставщиков; –виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объём
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная нагрузка	
в том числе:	
Теоретические занятия	62
Практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена(по билетам)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		1	
	Урок 1-1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	1	ОК 01-07, 09, 10
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		31	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Уровень усвоения			
	Содержание учебного материала		4	
	Урок 1-2 Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	1	
	Урок 1-3, 4 Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	2	
	Урок 1-5 Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		5	
	Урок 1-6-8 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-9, 10 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		2	
	Тематика лабораторных работ			1
	Лабораторная работа №1 Урок 1-11 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала		3	
	Урок 1-12,13 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-14 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	1	
	Тематика лабораторных работ			1
	Лабораторная работа №2 Урок 1-15 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		3	
	Урок 1-16, 17 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-18 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	1	
	Тематика лабораторных работ		1	
	Лабораторная работа №3 Урок 1-19 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		3	
	Урок 1-20, 21 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-22 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	1	
	Тематика лабораторных работ		1	
	Лабораторная работа № 4 Урок 1-23 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		3	
	Урок 1-24, 25	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-26	2	1	
	Тематика лабораторных работ		1	
	Лабораторная работа №5 Урок 1-27	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		3	
	Урок 1-28, 29	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-30	2	1	
	Тематика лабораторных работ		1	
	Лабораторная работа №6 Урок 1-31	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение				

	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		3	
	Урок 1-32, 33 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-34 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	1	
	Тематика лабораторных работ		1	
	Лабораторная работа №7 Урок 1-35 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	3	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		7	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-36 Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	1	
	Урок 1-37 Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	1	

Урок 1-38 Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	1	
Урок 1-39 Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно - планировочные и санитарно – эпидемиологические требования к складским помещениям	2	1	
Урок 1-40 Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро-оборота. Требования предъявляемые к таре.	2	1	
Урок 1-41, 42 Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	2	
Тематика практических занятий		7	
Практическое занятие №1 Урок 1-43-45 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	3	3	ОК 01-07, 09, 10
Практическое занятие №2 Урок 1-46, 47 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	3	2	
Практическое занятие №3 Урок 1-48,49 Подбор технического оснащения складских помещений	3	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ			

	информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений				
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала		3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Урок 1-50 Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	1		
	Урок 1-51 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	2	1		
	Урок 1-52 Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4		
	Практическое занятие №4 Урок 1-53, 54 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	3	2		ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие №5 Урок 1-55, 56 Определение наличия запасов на складе.	3	2		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе				
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		7	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Урок 1-57-59 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.	2	3		
	Урок 1-60, 61	2	2		

	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			
	Урок 1-62, 63 Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	2	
	Тематика практических занятий		6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие №6 Урок 1-64, 65 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	3	2	
	Практическое занятие №7 Урок 1-66, 67 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	3	2	
	Практическое занятие №8 Урок 1-68, 69 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	3	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.			
	Содержание учебного материала		9	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Урок 1-70-73 Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-74-78 Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	5	
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие №9 Урок 1-79, 80		2	ОК 01-07, 09, 10,

	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада			ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие №10 Урок 1-81, 82 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов			
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		8	
	Урок 1-83, 84 Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Урок 1-85, 86 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	2	
	Урок 1-87, 88 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	2	2	
	Урок 1-89, 90 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	2	
	Тематика практических занятий		6	
	Практическое занятие №11 Урок 1-91, 92 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	3	2	
	Практическое занятие №12 Урок 1-93, 94	3	2	

	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи			
	Практическое занятие №13 Урок 1-95, 96 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	3	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; 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			
	Промежуточная аттестация экзамен(по билетам) Урок 97-102.		6	
	Всего:		102	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины проводится в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование кабинета: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина" имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2025.

2. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу. — Санкт-Петербург: Лань, 2025

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК, ОК	Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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 6.1-6.4 ОК 01-09	Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских	- Грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен/ устный ответ по билетам

	<p>помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
	<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; -экзамен/ устный ответ по билетам</p>

<p>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>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	--

Критерии оценки устного ответа на экзамене

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (хорошо): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (удовлетворительно): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает недостаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (неудовлетворительно): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки к промежуточной аттестации (по карточкам –задания):

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;

