Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

(индекс и наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ / Н.С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ / Л.В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ / С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель (и):

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензенты:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья..... 7
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 14

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):

Учебная дисциплина. ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья принадлежит к общепрофессиональному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	**У1** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части **У2** определять этапы решения задачи, **У3** составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы **У4** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах **У5** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**З1** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить **З2** структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях **З3** основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте **З4** методы работы в профессиональной и смежных сферах **З5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	**У6** определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации **У7** выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска **У8** оценивать практическую значимость результатов поиска **У9** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач **У10** использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности **У 11** использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	**З6** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности **З7** приемы структурирования информации **З8** формат оформления результатов поиска информации **З9** современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	**У 12** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности **У13** применять современную научную профессиональную терминологию **У14** определять и выстраивать	**З10** содержание актуальной нормативно-правовой документации **З11** современная научная и профессиональная терминология **З12** возможные траектории профессионального развития и

	траектории профессионального развития и самообразования **У 15** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи **У 16** определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования **У17** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности **У18** определять источники достоверной правовой информации **У19** составлять различные правовые документы **У20** находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать **У 21** оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	самообразования **З13** основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности **З14** правила разработки презентации **З15** основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	**У 22** организовывать работу коллектива и команды **У 23** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	**З16** психологические основы деятельности коллектива **З17** психологические особенности личности
ОК 09	**У24** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы **У25** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы **У26** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности **У27** кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) **У28** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**З18** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы **З19** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) **З20** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности **З21** особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
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	**У29** использовать лабораторное оборудование; **У30** определять основные группы микроорганизмов; **У31** проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; **У32** обеспечивать выполнение	**З22** основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; **З23** морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; **З24** генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

	санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; **У33** обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; **У34** производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; **У35** осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; **У36** проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; **У37** составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	**З25** роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; **З26** характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; **З27** основные пищевые инфекции и пищевые отравления; **З28** микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; **З29** возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; **З30** методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; **З31** правила личной гигиены работников организации питания; **З32** классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; **З33** правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; **З34** суточную норму потребности человека в питательных веществах; **З35** основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; **З36** состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; **З37** физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; **З38** усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; **З39** назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы[1]	Объем в часах
Объем образовательной программы (всего)	**108**
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные работы	-
практические занятия	44
В т.ч. практическая подготовка	44
Консультации (всего)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

[1] Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практческая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
Введение	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 - ОК 04; ОК 09
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров.			
Тема 1.1 Классификация продовольственны хтоваров	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	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.	2	
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов ипродуктов их переработки	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Кулинарное назначение	2	
	Практические занятия.	**4**	
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристик а зерновых товаров	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	

	Практические занятия.	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки,	2	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки:, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала:**		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты молока и молочных продуктов.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристик арыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы,	2	
	Условия и сроки хранения процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты, Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	Практические занятия.	**4**	
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2	
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристик амяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.	2	
	Условия и сроки хранения процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала :**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	Практические занятия.	**4**	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	Условия и сроки хранения процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	Практические занятия.	**4**	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственногои материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	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.	2	
	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.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	2	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	Практические занятия.	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.	2	

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	
	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	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Практические занятия.		
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	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	
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	2	
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2	
	Практические занятия.		
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья ипродуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	2	
	Практические занятия.		
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктовна предприятиях питания	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 01 - ОК 04; ОК 09 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
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	2	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	2	
	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.	2	
	Практические занятия.	**6**	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.	2	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**108**	

3. Условия реализации учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows XP PRO.

Пакет прикладных программ Microsoft Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE.

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node.

PeaZip, Google Chrome.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1 Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования – Москва: ИНФРА-М.2025.-278с. DOI10.12737/1907612 https://znanium.ru/read?id=451233

2 Стриженко А.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное пособие/ А.В. Стриженко, И,А, Деренкова, С.В. Белоусова,-Москва:КНОРУС,2024,-150с.- (Среднее профессиональное образование) https://book.ru/book/952911

Дополнительные источники

1 Рубина Е.А., Малыгина В, Ф. Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «ИНФРА», 2021 - 240с. https://znanium.ru/read?id=360308
2 Лунгу И.Н., Пушина Н.В., Морозова Ж.В. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - Москва; Берлин: Директ- Медиа, 2021.-96с. https://znanium.ru/read?id=418360
3 Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 c. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106865.html (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106865
4 Издательство Пищевая промышленность -http://www.foodprom.ru/journalswww
5 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров - http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html
6 Комплексное оснащение ресторана-https://restoracia.ru/
7 Справочная система https://www.gosfinansy.ru/https://www.tehdoc.ru/files.675.html

Интернет-ресурсы
1 Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

3.3 Интерактивные формы обучения при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в **форме дифференцированного зачета.**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценивания**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:		
определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ

запасов;	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	устного опроса, тестирования
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного програм-много обеспечения	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
Знания:		
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требов-ания к ним;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении дифференцированного зачета
методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении зачета с оценкой/
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении зачета с оценкой/
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; − виды сопроводительной документации на различные группы товаров	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экспертная оценка при проведении дифференцированного зачета