

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 09.10.2026 15:25:23

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Программа учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- примерной рабочей программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем - ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Капитанова М.Н., преподаватель.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья входит в профессиональный учебный цикл ППСЗ как общепрофессиональная дисциплина.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины, относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе получения основного общего образования, а также изучения дисциплин учебного общеобразовательного цикла ППСЗ.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-07, 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, ПК 6.1 – 6.4.	определять наличие запасов и расход продуктов;	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	общие требования к качеству сырья и продуктов;
	проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	методы контроля качества продуктов при хранении;
	оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	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 движение 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
		виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.3.Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 96 часов,
в том числе:
в форме практической подготовки 10 часов;
учебных занятий 68 часов;
самостоятельной работы 4 часа;
консультаций 2 часа;
Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация	12

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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы ОК и ПК
1	2		3	4
Раздел 1.	«Ассортимент основных групп продовольственных товаров и методы контроля их качества»		42/6	
Тема 1.1: «Ассортимент основных групп продовольственных товаров»	Содержание учебного материала		38	
	1	1. Классификация основных групп продовольственных товаров. 2. Зерномучные товары. Требования к качеству. 3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации зерномучных товаров. 4. Плодовоовощные товары. Требования к качеству. 5. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации плодовоовощных товаров. 6. Вкусовые товары. Требования к качеству. 7. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации вкусовых товаров. 8. Пищевые жиры. Требования к качеству. 9. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации вкусовых товаров. 10. Яйцо и продукты его переработки. Требования к качеству. 11. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации яиц и продуктов его переработки. 12. Молоко. Требования к качеству. 13. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молока. 14. Молочные товары. Требования к качеству. 15. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных товаров. 16. Мясные товары. Требования к качеству. 17. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясных товаров. 18. Рыбные товары. Требования к качеству. 19. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации рыбных товаров.		ОК 01-07, 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, ПК 6.1 – 6.4.
	Практические занятия 20. Оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов по органолептическим показателям (мука, овощи)		2	
Тема 1.2: «Методы контроля качества продуктов при хранении»	Содержание учебного материала		4	
	21. Методы контроля качества. 22. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях общественного питания.			ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2 –

			6.4.
	Практические занятия 23-24. Определение наличия запасов и расхода продуктов	4	
Раздел 2. «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Учёт запасов продуктов»		26/4	
Тема 2.1: «Организация снабжения и складского хозяйства»	Содержание учебного материал	14	
	25. Организация снабжения. 26. Виды снабжения. 27. Организация складских помещений. 28. Виды складских помещений. 29. Оборудования и периодичность технического обслуживания. 30. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. 31. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.		ОК 01-07, 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, ПК 6.1 – 6.4.
	Самостоятельная работа обучающихся	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3 – 6.4.
	32. Подготовка реферата «Приёмка товаров по количеству и качеству». 33. Написание конспекта «Объёмно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям».		
Тема 2.2: «Учёт запасов продуктов»	Содержание учебного материала 34. Правила оценки состояния запасов на производстве. 35. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве 36. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. 37. Документальное оформление. 38. Виды сопроводительных документов. 39. Инвентаризация	12	
	Практические занятия 40-41. Оформление технологической документации, документации по контролю расхода и хранения	4	

	продуктов с использованием специализированного рабочего места		
	42. Консультация	2	
	Промежуточная аттестация	12	
	Всего:	96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирает не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные источники

1. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учеб. пособие / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. ЭБС “ZNANIUM.COM” <https://new.znanium.com/catalog/product/1055982>
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/511978>
3. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учеб. пособие / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. ЭБС “ZNANIUM.COM” <https://new.znanium.com/catalog/product/1055982>
4. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник / Володина М.В., Сопачева Т.А.- М. : ИЦ Академия, 2018. -192 с. ЭБС «АКАДЕМИЯ» л / п – Aftk1@yandex.ru / ftk12016 КАБИНЕТ-МОЯ КНИЖНАЯ ПОЛКА <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904>
- 5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные знания: - 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	- перечисление ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - знание общих требований к качеству сырья и продуктов; - перечисление условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - описание методов контроля	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. Промежуточная аттестация экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

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 движение 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	качества продуктов при хранении; - знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - перечисление видов снабжения; - описание видов складских помещений и требования к ним; - знание периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - описание методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - проведение программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движение блюд; - знание современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - определение методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - проведение оценки состояния запасов на производстве; - проведение инвентаризации запасов продуктов; - оформление заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов	
Освоенные 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	- определение наличия запасов и расход продуктов; - оценивание условий хранения и состояние продуктов и запасов; - проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов; - организация процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием	Текущий контроль: Устный опрос Оценка выполнения практической работы Промежуточная аттестация экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

обеспечения.	специализированного программного обеспечения.	
--------------	--	--