

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:22:43  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

**Министерство науки и высшего образования РФ**  
**Федеральное Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина **ОПЦ 02. Организация хранения и контроль**  
индекс и наименование дисциплины по ОПОП

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
код и полное наименование специальности


**Основное общее образование**  
уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет **Среднего профессионального образования**  
наименование факультета, где ведется дисциплина

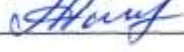
кафедра **ТППОиТ**

Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО/СОО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик  доцент, к.т.н. И.А.Гаджибекова  
« 15 » 09. 2023г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина



  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09. 2023г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности

  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09. 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 21.09. 2023 года, протокол № 1.

Председатель предметной(цикловой) комиссии

   
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 21 » 09 2023 г.

Декан факультета  М.М. Абдусаламова

Начальник УО  Э.В. Магомаева

И.о. ректора  Н.Л. Баламирзоев

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины .....	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины .....	4
3. Условия реализации программы учебной дисциплины .....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина ОПЦ 02. Организация хранения и контроль относится к общепрофессиональному циклу ОПЦ, изучается в 3 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 02 Организация хранения и контроль является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОПЦ 02. Организация хранения и контроль обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций.

### Перечень формируемых компетенций:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного	оценивать воздействие на окружающую среду, применять основные законы химии для решения задач в	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд,	выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ассортимента	профессиональной деятельности; использовать теоретические знания в практической деятельности, обеспечивать рациональное использование сырья	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству	выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 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	63
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	26
В том числе:	
Теоретическое обучение	13
Практические занятия	13
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	37
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Тема 1.1</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. товароведная характеристика	2	ПК 1.2
	<b>Практическое занятие 1</b> Основы товароведения продовольственных товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Изучение нормативных материалов на продовольственные товары	3	
Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания	<b>Тема 2.1</b> 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. 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.).	1	ПК 1.2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая	5	

	Интернет, подготовка рефератов, сообщений		
	<b>Тема 2.2</b> Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей.	1	ПК 1.2
	<b>Практическое занятие 3.</b> 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	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	3	
Раздел 3. Основы холодильной технологии пищевых продуктов	<b>Тема 3.1.</b> Основы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Влияние холодильной обработки на свойства и качество пищевых продуктов. Технические средства производства искусственного холода, прогрессивное технологическое и торговое холодильное оборудование, применяемое в предприятиях общественного питания.	1	ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению	3	
	<b>Тема 3.2</b> Устройство, принцип действия, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации различных видов торгового холодильного оборудования.	1	ПК 1.2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Методы расчета и подбора технологического и холодильного оборудования	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	3	
Раздел 4. Организация труда и система управления складскими помещениями	<b>Тема 4.1.</b> Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро оборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	ПК 2.3
	<b>Самостоятельная работа.</b> Организация и	3	

	анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи		
	<b>Тема 4.2</b> Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. 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	1	ПК 2.3
	<b>Самостоятельная работа.</b> 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	5	
Раздел 5. Хранение пищевых продуктов и оценка их качества	<b>Тема 5.1.</b> Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2	ПК 2.3
	<b>Практическое занятие 5.</b> Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерномучной продукции	1	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Изучение требований к качеству, органолептическая оценка молочной продукции	1	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Изучение требований к качеству, органолептическая оценка плодоовощной продукции	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	5	
Раздел 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	<b>Тема 6.1</b> Особенности хранения основных групп продовольственных товаров Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	1	ПК 3.2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Изучение требований к качеству, органолептическая оценка хлебоулучной	1	



	продукции		
	<b>Практическое занятие 9.</b> Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых товаров	1	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Товароведная характеристика видов и товарных сортов чая. Оценка качества и безопасности	1	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Изучение требований к качеству, органолептическая оценка кондитерских товаров	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Изучение требований к качеству, органолептическая оценка мучных товаров	3	
	<b>Тема 6.2</b> Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. 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	ПК 3.2
	<b>Практическое занятие 12.</b> Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов (решение ситуационных задач)	4	
<b>Итого: за 3 семестр</b>	<b>Лекций</b> <b>Практические занятия</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>13</b> <b>13</b> <b>37</b>	

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

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

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья № 210 (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Тумба вкатная;  
Доска с магнитной поверхностью;  
Крамер;  
Акустические колонки;  
Компьютер в комплекте;  
Проектор;  
Экран;  
Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);  
Нормативно-правовые документы;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная литература;  
Методические пособия.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;  
R-keeper

**Учебная аудитория №210 (для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации)**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стул учительский;  
Стол учительский;  
Рабочая станция;  
Монитор;  
Доска с магнитной поверхностью;  
Проектор;  
Экран;  
Акустические колонки;  
Микрофон;  
Тумба вкатная;  
Шкафы;  
Нормативно-правовые документы;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная литература;  
Методические пособия.

## 3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.2.1. Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

#### Основная литература:

1. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

2. Организация работы складского хозяйства : учебник для СПО / Р.С. Саттаров [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2021. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-1103-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104674>.

3. Вискова Д.Ю. Организация работы складского хозяйства : учебное пособие для СПО / Вискова Д.Ю., Куценко Е.И., Лавренко Е.А.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92131>.

4. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264>

#### Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

### 3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)  
Научная электронная библиотека e-library;
  3. [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)  
Каталог ГОСТов (электронный ресурс).
  3. <http://pitportal.ru>  
Вестник индустрии питания (электронный ресурс).

### **3.2.3. Программное обеспечение:**

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.).  
Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

### **Дополнительная литература:**

1. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Асминкина Т.Н.. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4488-0731-2, 978-5-4497-0286-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90001>

2. Гавриченко С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / Гавриченко С.С., Якубовская С.И.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100370>.

3. Ваншин В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие для СПО / Ваншин В.В.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92200>

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>  <b>Знать:</b>  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству</p> <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>  <b>Уметь:</b>  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  Оценивать воздействие на окружающую среду, применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности;  использовать теоретические знания в</p>	<p>«Отлично» – 5 баллов  Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:  – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;  – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;  – правильно формирует определения;  – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;  умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Хорошо» – 4 балла  Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:  – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;  – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;  – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;  умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла  Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:  – демонстрирует общее знание изучаемого материала;  – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;  – знает основную рекомендуемую литературу;  умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого</p>	<p>Текущий контроль при проведении:  письменного/устного вопроса  - тестирование  - оценка результатов самостоятельной работы  Промежуточная аттестация в форме:  - зачета в виде: письменных/устных ответов;  - тестирования и т.д.</p>

<p>практической деятельности, обеспечивать рациональное использование сырья;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>материала.</p> <p>«Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> </ul> <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
---	---	--