

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
«обще профессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Татьяна Дмитриевна Денисова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2 Тематический план и содержание учебной	8
2.3 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.	16
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3.1 Материально-техническое обеспечение	17
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4.1 Текущий контроль	18
4.2 Промежуточная аттестация	19
Приложение 1	26
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	26

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель: Формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков в области рациональной организации складского хозяйства. Эффективного управления товарно-материальными запасами сырья и осуществления достоверного контроля их движения для обеспечения бесперебойной работы производственного предприятия.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленной в разделе 4 ППСЗ.

Требования к результатам освоения дисциплины

<i>Индекс и наименование ПК, ОК</i>	<i>Результаты освоения</i>	
	<i>Умеет</i>	<i>Знает</i>
<p>ПК 2.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Уд 1_ОП.02 определять наличие запасов и расход продуктов;</p>	<p>Зд 1_ОП.02 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>
		<p>Зд 2_ОП.02 общие требования к качеству сырья и продуктов;</p>
		<p>Зд 3_ОП.02 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p>
<p>ПК 2.3</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>Уд 2_ОП.02 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p>	<p>Зд 4_ОП.02 методы контроля качества продуктов при хранении</p>
		<p>Зд 5_ОП.02 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p>
<p>ПК 3.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Уд 3_ОП.02 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p>	<p>Зд 6_ОП.02 виды снабжения;</p>
		<p>Зд 7_ОП.02 виды складских помещений и требования к ним;</p>
		<p>Зд 8_ОП.02 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p>
<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 4.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Уд 4_ОП.02 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p>	<p>Зд 9_ОП.02 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p>
		<p>Зд 10_ОП.02 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p>
<p>ПК 5.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Уд 5_ОП.02 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>Зд 11_ОП.02 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>
		<p>Зд 12_ОП.02 методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p>
		<p>Зд 13_ОП.02 правила оценки состояния запасов на производстве;</p>
<p>ПК 5.2</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		<p>Зд 14_ОП.02 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p>
		<p>Зд 15_ОП.02 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p>
		<p>Зд 16_ОП.02 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02 алгоритмы и методы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно;	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.05 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	Зо 09.05 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в форме практической подготовки
теоретические занятия (лекции, уроки)	62	0
практические занятия	28	0
лабораторные занятия	16	16
самостоятельная работа	не предусмотрено	0
промежуточная аттестация	12	0
Форма промежуточной аттестации – <i>Экзамен</i>		

2.2 Тематический план и содержание учебной

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
Раздел I Основные группы продовольственных товаров		62/16		
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4/0		
Классификация продовольственных товаров	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины 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. 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	4/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	6/2		
Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		

	Лабораторное занятие №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, грибов	2/2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	10/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	8/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Лабораторное занятие № 2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2/2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	6/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		

	Лабораторное занятие № 3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2/2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	8/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	6/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Лабораторное занятие № 4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2/2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	10/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	8/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		

	Лабораторное занятие № 5 Органолептическая оценка качества мяса	2/2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6/2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	4/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	Лабораторное занятие № 6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2/2	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	10/4		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров Контрольная работа №1	6/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4		

	Лабораторное занятие № 7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	4/4	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Уд 01 - Уд 05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		40/0		
Тема 2.1	Содержание учебного материала	12/0		
Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<p>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</p> <p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков.</p> <p>Организация договорных отношений с поставщиками.</p> <p>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.).</p> <p>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.</p> <p>Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям</p> <p>Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.</p>	4/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Зд 1 - Зд 16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05

	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0		
	Практическое занятие 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Уд 01 - Уд 05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
	Практическое занятие 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	4/0		
	Практическое занятие 3. Подбор технического оснащения складских помещений	2/0		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8/0		
Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Зд 1 - Зд 16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	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			
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0		
	Практическое занятие 4. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	4/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Уд 01 - Уд 05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
	Практическое занятие 5. Определение наличия запасов на складе.	2/0		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	6/0		

Организация хранения различных видов продовольственных товаров	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. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0		
	Практическое занятие 6. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1,	Уд01 -Уд05, Уо 01.01,
	Практическое занятие 7. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2/0	ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8/0		
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0		
	Практическое занятие 8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада Практическое занятие 9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	4/0 2/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	6/0		
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов 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 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд Контрольная работа №2	2/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Зд1 -Зд16, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 02.01, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0		
	Практическое занятие 10. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	4/0	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Уд01 -Уд05, Уо 01.01, Уо 02.01, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.05
Промежуточная аттестация: экзамен		12/0		
Всего:		118/16		

2.3 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Лабораторное занятие №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, грибов	Не требуется
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Лабораторное занятие №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	Не требуется
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Лабораторное занятие №3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	Не требуется
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Лабораторное занятие № 4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Столы профессиональные Гастроемкости; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Весы лабораторные ЕТ-1000М; Плиты индукционные Стеллажи четырехуровневые
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Лабораторное занятие №5 Органолептическая оценка качества мяса	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Столы профессиональные Гастроемкости; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Весы лабораторные ЕТ-1000М; Плиты индукционные Стеллажи четырехуровневые
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Лабораторное занятие №6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	Ванны моечные двухсекционные Весы кухонные Столы профессиональные Гастроемкости; Столы рабочие островные СПО 18/600; овоскоп
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Лабораторное занятие №7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	Не требуется
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Практическое занятие 1 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	Не требуется
	Практическое занятие №2	Не требуется

	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	
	Практическое занятие №3 Подбор технического оснащения складских помещений	Не требуется
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Практическое занятие №4 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	Не требуется
	Практическое занятие №5 Определение наличия запасов на складе.	Не требуется
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Практическое занятие №6 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	Не требуется
	Практическое занятие №7 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	Не требуется
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Практическое занятие №8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	Не требуется
	Практическое занятие №9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	Не требуется
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Практическое занятие №10 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	Не требуется

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432096>

2. **Коник, Н. В.** Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=399381>

3. **Николаева, М. А.** Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст : электронный. URL: <https://znanium.ru/read?id=400307>

4. **Мирзоев, А. М.** Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2026. — 375 с. — ISBN 978-5-406-15439-7. — URL: <https://book.ru/book/959675> — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. **Николаева, М. А.** Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. – URL: <https://znanium.ru/read?id=461119>

2 **Новикова, Е. В.** Основы товароведения продовольственных товаров : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 562 с. — ISBN 978-5-406-15507-3. — URL: <https://book.ru/book/960278> — Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 01-02, ОК 07, ОК 09	Контрольная работа	См. ниже
2	Раздел 2 Организация	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1,	Контрольная	См. ниже

снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	ПК 3.2, ПК4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	работа	
--	--	--------	--

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - экзамен.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2 ОК01-02, ОК 07, ОК 09	<p>Вопросы к экзамену</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность пищевых продуктов 2. Оценка качества пищевых продуктов. Методы оценки качества 3. Сертификация пищевых продуктов. Правила проведения сертификации пищевых продуктов 4. Хранение пищевых продуктов. Условия хранения пищевых: продуктов. Контроль за качеством при хранении 5. Консервирование продовольственных товаров. Методы консервирования 6. Крупа. Конъюнктура рынка. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, качество, хранение 7. Мука. Классификация. Качество. Факторы, сохраняющие качество 8. Хлебобулочные изделия, Классификация. Пищевая- ценность Ассортимент. Качество, Факторы, сохраняющие качество. 9. Макароны изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Факторы, влияющие на цену макаронных изделий Качество хранения. 10. Конъюнктура рынка плодовоовощных товаров. Классификация свежих плодов и овощей. 11. Товароведная характеристика клубнеплодов. 12. Товароведная характеристика корнеплодов. 13. Товароведная характеристика луковых овощей 14. Товароведная характеристика капустных овощей.

	<p>15. Товароведная характеристика генеративных овощей</p> <p>16. Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров. Классификация.</p> <p>17. Пищевые топленые жиры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество товаров. Ассортимент, качество, хранение,</p> <p>18. Растительные масла. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент, качество, хранение.</p> <p>19. Маргарин. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент, качество, хранение.</p> <p>20. Кулинарный жир. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Качество. Хранение</p> <p>21. Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Товароведная характеристика молока, сливок.</p> <p>22. Сыры. Химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, -ч, Ассортимент твердых сычужных сыров Качество, хранение.</p> <p>23. Классификация и характеристика ассортимента молочных консервов. Ваши предложения об улучшении и оптимизация ассортимента в магазине.</p> <p>24. Кисломолочные напитки. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение. Качество.</p> <p>25. Масло коровье. Факторы, формирующие качество. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.</p> <p>26. Мороженое. Классификация. Ассортимент. Факторы, влияющие на цену. Качество. Факторы, сохраняющие качество.</p> <p>27. Сметана. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент Качество. Хранение.</p> <p>28. Состояние и перспективы развития сегмента рынка яичных товаров. Яйцо куриное. Классификация Строение. Пищевая ценность. Дефекты, маркировка, качество</p> <p>29. Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Классификация мяса по различным признакам.</p> <p>30. Колбасные изделия. Химический состав . Пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество варёных колбас. Ассортимент. Качество, Дефекты. Хранения.</p> <p>31. Стандартный разруб говядины. Процентный выход по сортам. Принципы деления</p> <p>32. Стандартный разруб свинины. Процентный выход по сортам. Принципы деления.</p> <p>33. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация. Товароведная характеристика. Качество. Хранение.</p> <p>34. Мясо домашней птицы. Классификация. Товароведная характеристика. Качество. Хранение.</p> <p>35. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.</p> <p>36. Состояние и перспективы развития сегмента рынка рыбных</p>
--	---

	<p>товаров.</p> <p>37.Основные семейства рыб. Отличительные особенности. Использование.</p> <p>38.Сегментация рынка мороженой рыбы. Способы замораживания. Ассортимент. Способы разделки. Факторы, сохраняющие качество..</p> <p>39..Копчёная рыба. Классификация. Факторы, формирующие качество. Ассортимент, качество, хранение.</p> <p>40.Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, качество, дефекты. Факторы, сохраняющие качество.</p> <p>41.Солёная рыба. Способы посола. Классификация, ассортимент, качество, дефекты, хранения.</p> <p>42. Икра рыб. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.</p> <p>43.Нерыбные водные продукты. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, качество, хранение.</p> <p>44.Пищевые концентраты. Классификация. Ассортимент Качество, хранение.</p> <p>45.Классификация продуктов детского питания. Краткая характеристика</p> <p>46.Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. 47.Источники снабжения и поставщики.</p> <p>48.Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p> <p>49.Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения.</p> <p>50.Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>51.Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.</p> <p>52.Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним..</p> <p>53.Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p> <p>54.Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.</p> <p>55.Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов..</p> <p>56.Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. 57.Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания</p> <p>58.Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на</p>
--	--

производстве.

59.Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов

60.Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов

Примеры типовых заданий

1.Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

2.Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

3.Определите сорт хлебопекарной муки, если она имеет цвет белый, зольность 0,55%, сырая клейковина 30%, влажность 14%. Определить вид и сорт риса, если крупа имеет глянцевую поверхность. В навеске весом 2 г. оказалось 0,1 г пожелтевших зерен и 0,01 г. испорченных зерен.

2.Дайте заключение о качестве поступившего картофеля сорта Лорх, если при анализе среднего образца весом 20 кг оказалось: позеленевших 1 кг, с механическими повреждениями 0,5 кг, загнивших 0,5 кг.

3. Дайте заключение о качестве кофе в зернах сорта Вьетнамский Арабика, если зерна равномерно обжаренные, коричневого цвета.

4.Дайте заключение о качестве белокочанной капусты сорта Амагер, если вес капусты 1,2 кг, кочан плотный, размер черенка 2 см.

5. В кафе поступила партия картофеля сорта Краснопольский в количестве 2т. Отобрать средний образец для органолептической оценки.

6.Дайте заключение о качестве моркови сорта «Несравненная», если в среднем образце весом 6 кг оказалось уродливая 0,2 кг., треснувшая 0,1 кг.

7. Дайте заключение о качестве макарон развесных 1 класса группа А, если в среднем , образце 8 кг. оказалось 0,6 кг лома и 0,3 кг крошки.

8. Дайте заключение о качестве свеклы сорта Бордо, если в среднем образце, весом 16 кг. оказалось: свекла с механическими повреждениями 0,8 кг., загнившая 0,4 кг.

9.Дайте заключение о качестве сахара-песка, если сахар сыпучий, имеет белый цвет со слегка голубоватым оттенком, растворимость полная, содержание сахарозы 99,98%.

10.Определите сорт чая, если уборка ровная, чайники хорошо скрученные, вкус и аромат полный, гармоничный, настой интенсивный. Расшифруйте маркировку 12 05 112003 К 98

11.Дайте заключение о качестве печенья «Шахматное», если в среднем образце весом 1,5 кг оказалось 0,3 кг поломанного печенья

12. При приёмке в оптовом складе ТК «Класс» г.

Магнитогорска партии карамельных изделий «Москвичка» глазированных шоколадной глазурью в количестве 500 кг, расфасованной в картонные коробки, полученные от Московской фабрики «Красный Октябрь» в объединённой пробе выявили следующие показатели: Вкус и запах свойственные данному виду карамельного изделия, без посторонних привкусов и запаха. Поверхность сухая, с наличием жирового поседения. В отдельных карамельных изделиях обнаружены деформация и перекус. Сделайте заключения о качестве данной партии карамели. Укажите методы исследования качества карамельных изделий, дефекты. Укажите порядок отбора проб.

13. Дайте заключение о качестве конфектных изделий если поступило 150 упаковочных единиц с конфетами «Ассорти». В каждой упаковочной единице 24 коробки, массой нетто 450г. При органолептической оценке было обнаружено сахарное поседение и плесневение на поверхности конфект. Определите чему равна выборка и объединённая проба, составленные из этой партии конфект? Возможна ли реализация данной партии конфект? Каковы причины возникновения дефектов?

14. При приёмке в оптовом складе партии сахарного печенья в количестве 200кг, расфасованной в картонные коробки, полученные от Московской фабрики «Бабаевской» в объединённой пробе выявили следующие показатели: вкус и запах свойственный данному виду печенья, без посторонних привкусов и запахов, вид в изломе – обнаружена неравномерная пористость, форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья. Сделайте заключения о качестве данной партии печенья. Укажите методы исследования качества мучных кондитерских изделий, дефекты. Укажите правила отбора.

15. Определите качество сыра Голландского, если сыр имеет нежную пластичную консистенцию, вкус и запах слабовыраженный, слегка горьковатый, консистенция

16. Определите качество сметаны 30% жирности, если консистенция неоднородная, имеются творожистые образования, цвет белый, вкус кисломолочный.

17. Определите категорию диетических яиц, если вес яйца 65 г. Белок плотный, \ желток занимает центральное положение, скорлупа чистая, целая.

18. Расшифруйте маркировку мясных консервов 10 04 131В 01 А 47

19. Дайте заключение о качестве колбасы «Русской», если колбаса имеет прямой батон, на батоне имеются загрязнения, слипы длиной 10 см.

20. Дайте заключение о качестве сливочного масла, если масло имеет слабовыраженный вкус, крошливую консистенцию, цвет неоднородный.

21. Дайте заключение о качестве мороженой скумбрии, если длина рыбы 25 см., рыба имеет потускневшую поверхность, ослабевшую консистенцию, ощущается запах окислившегося жира.

22. При оценке качества 3-х банок по 50 смл сосевой зернистой икры обнаружено, что икринки чистые, целые, в банке содержится незначительное количество лопанца, имеются слабый привкус горечи и остроты, запах приятный, содержание соли 6,5 %. Объём 1 банки – 51 см, 2 банки – 48см, 2 банки – 49см. Дайте заключение о качестве икры. Возможна ли реализация данной икры? Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверен

23. Составить схему получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство, используя слова – опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, оприходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана – меню с использованием Сборника рецептур, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептур.

24. На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли
Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

25. Ежедневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.
Ежедневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

26. По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

27. Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.
На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:
Мясо – 6200 руб. Крупа – 2100 руб. Х/б изделия – 680 руб.
Овощи – 560 руб. Со склада в производство отдано: Мясо – 5900 руб. Мука – 380 руб. Х/б изделия – 680 руб. Крупа – 630 руб.
Рыба – 1120 руб. Определить товарные остатки на конец отчётного периода

28. Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата

	<p>«Столичный», рецептура № 98/1. 29.Оформить требования на приемку продукции на склад столовой предприятия. 30.Оформить требования – накладной на приемку продукции из склада столовой предприятия</p>
--	---

Критерии оценки экзамена

– «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

– «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

– «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

– «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора)	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Концентрированного обучения Я.И. Коменский	Организация учебного процесса, при которой внимание студентов сосредотачиваются на более глубоком изучении темы за счет объединения уроков в блоки	Максимально сближает учебный процесс с естественными психологическими особенностями человеческого восприятия, осмысления, запоминания, воспроизведения, применения, систематизации и обобщения	Ведение материала блоками Учебный блок включает лекцию, практическое занятие, самостоятельную работу учащихся, контроль (зачет)
2	Развивающее обучение Л.С. Выготский, Л.В. Занков,	Развитие личности и ее способностей	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию	Вовлечение студентов в различные виды деятельности
3	Модульного обучения П.А.Юцявичене	Освоение учебного материала в процессе активной деятельности учеников; Развитие у студентов умений планировать свою деятельность	Самостоятельная работа студентов по индивидуальным заданиям Психологическая комфортность на занятиях	Работа с модульными блоками – учебными элементами (УЭ), которые структурируются в определенном порядке, предлагаются студентам в комплектах

4	<p>Проблемного обучения Д. Дьюи</p>	<p>Развитие познавательной способности</p>	<p>Постоянная постановка перед студентом проблемных ситуаций приводит к тому, что он стремится их разрешить, тем самым мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску</p>	<p>Преподаватель, зная уровень подготовленности своих студентов и исходя из специфики обучения, может ставить перед ними уже встречавшиеся ранее проблемы. При этом он учитывает следующее: а) решение встречавшихся ранее, но не решенных из-за отсутствия достаточных знаний проблем укрепляет интерес учащихся к предмету, убеждает их в том, что практически преодолимы все учебные проблемы - для этого надо иметь больше знаний</p>
5	<p>Здоровьесберегающие</p>	<p>Обеспечить студенту высокий уровень реального здоровья, вооружив его необходимым багажом знаний, умений, навыков, необходимых для ведения здорового образа жизни, и воспитав у него культуру здоровья.</p>	<p>Использование данных технологий позволяют равномерно во время урока распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками, определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что</p>	<p>При организации урока выделить три основных этапа с точки зрения здоровьесбережения, которые характеризуются своей продолжительностью, объемом нагрузки и характерными видами деятельности</p>

			дает положительные результаты в обучении.	
6	Групповые технологии (Г.К. Селевко)	Активизация коллективной познавательной деятельности. Формирование личной ответственности, коммуникативной культуры	Организация совместных действий ведущих к активизации познавательного процесса	На практических занятиях в работе творческих групп использую: познавательные задачи, заполнение таблиц, опорных конспектов
7	Информационные компьютерные технологии (А.И. Яковлев)	Повышение уровня компетентности в области современных информационных технологий	Активное участие работы на образовательном портале, опыт работы в сети Интернет. Наблюдается повышение активности и мотивации к профессиональной самореализации (создают презентации и проекты по темам творческих и профессиональных выступлений)	Размещение материала на образовательном портале