

**БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**2022 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**

Разработчик/составитель:

**Жаркова М.А.**, преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК  
коммерции и товароведения  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ М.С.Гуцина

Рекомендована методическим советом  
техникума  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
Председатель методического совета  
\_\_\_\_\_ О.А.Товпышка

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и 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; 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 расхода продуктов на производстве и движением 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<i>98</i>
<b>Объем образовательной программы в академических часах</b>	<i>104</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>62</i>
практические занятия	<i>20</i>
лабораторные занятия	<i>14</i>
<b>Самостоятельная работа</b>	<i>6</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<i>2</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>	<b>50</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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		
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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		
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.4. Товароведная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	Ассортимент, товароведная характеристика,		

<b>характеристика молочных товаров</b>	общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

<b>вкусовых товаров</b>	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		6.3
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>	<b>50</b>	
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	



	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-7, 9, 10
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	
	Подбор технического оснащения складских помещений	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений	1	
<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Определение наличия запасов на складе.	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	1		
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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			
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	<b>1</b>		
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	<b>1</b>		
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	<b>2</b>		
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	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			
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
		Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Оформление заказа на сырье и продукты со склада	<b>2</b>	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов	<b>1</b>	
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	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		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	<b>2</b>	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	<b>1</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>104</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Законодательные акты:**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 (в действующей редакции)
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья санитарно-эпидемиологические правила (сп 2.3.6.1079-01)
3. СП 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
4. СП 2.2.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
5. Санитарные правила «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов СанПиН 42-123-4117-86

##### **Стандарты:**

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания».
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
4. ГОСТ Р 50647-2007 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
6. ГОСТ Р 63105-2008 «Технологические документы на предприятиях общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
7. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

##### **Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 236 с.

3. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2019. - 192 с.
4. Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Текст] : учеб.-практич. пособие / В. Н. Отосина. - Москва : КНОРУС, 2021. - 210 с. - (СПО).

**Интернет-ресурсы:**

<http://www.startlogistic.ru/snab/organization/>

[http://www.uni-car.ru/page\\_35.php](http://www.uni-car.ru/page_35.php)

<http://www.znaytovar.ru/>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>-дифференцированный зачет</p>

<p>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 обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
---	--	---

Разработчик: \_\_\_\_\_ **М.А.Жаркова**

## Лист изменений в рабочую программу дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Рассмотрено на заседании ПЦК  
коммерции и товароведения

протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ М.С.Гущина

Рекомендована методическим советом  
техникума

протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Председатель методического совета  
\_\_\_\_\_ О.А.Товпышка

1. Внести изменения в п. 1.3 рабочей программы дисциплины:

Пункт 1.3 дополнить:

Личностные результаты:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу

ЛР 14. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 15. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 16. Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.

ЛР 17. Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 18. Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.

## 2. Внести изменения в п. 4 рабочей программы дисциплины

Пункт 4 дополнить:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Критерии оценки ЛР обучающихся</b>	<b>Методы контроля достижений результатов</b>
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</li> <li>– сформированность гражданской позиции;</li> <li>– участие в волонтерском движении</li> <li>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> <li>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение;</li> <li>– собеседование</li> </ul>



	<p>богатствам России и мира</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</li> </ul>	
<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность гражданской позиции;</li> <li>– участие в волонтерском движении</li> <li>– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</li> <li>– участие в добровольческих инициативах по поддержке инвалидов и пожилых граждан</li> <li>– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> <li>– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- сертификаты, дипломы достижений</li> </ul>
<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</li> <li>– сформированность гражданской позиции;</li> <li>– готовность к общению и взаимодействию с людьми</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение;</li> <li>– собеседование;</li> <li>– тестирование</li> </ul>

<p>поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся</li> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> <li>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> <li>– демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии</li> </ul>	
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности</li> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</li> <li>– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</li> <li>– положительная динамика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>-тестирование;</li> <li>- наличие лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</li> </ul>

	<p>в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> </ul>	
<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> <li>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- защита проектов, исследовательских работ;</li> <li>- сертификаты, дипломы</li> </ul>
<p>ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</li> <li>– оценка собственного продвижения, личностного развития</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– участие в исследовательской и проектной работе</li> <li>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование;</li> </ul>

	на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</li> <li>– оценка собственного продвижения, личностного развития</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе</li> <li>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование</li> </ul>
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование</li> </ul>
ЛР 9. Соблюдающий и	– демонстрация навыков	– наблюдение;

<p>пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся  – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии  – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</p>	<p>- собеседование;  - тестирование</p>
<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира  – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии  – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся  – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве  – участие в исследовательской и проектной работе</p>	<p>- наблюдение;  - собеседование;  - тестирование;  - защита проектов, исследовательских работ</p>
<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>– участие в исследовательской и проектной работе  – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа  – участие в конкурсах</p>	<p>- наблюдение;  - собеседование;  - защита творческих проектов, исследовательских работ</p>

	<p>профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p>	
<p>ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</li> <li>– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование</li> </ul>
<p>ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</li> <li>– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</li> <li>– оценка собственного продвижения, личностного развития</li> <li>– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности</li> </ul>

	<p>профессиональной деятельности</p>	
<p>ЛР 14. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</li> <li>– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</li> <li>– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– проявление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование</li> </ul>

	<p>экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</p>	
<p>ЛР 15. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</li> <li>– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</li> <li>– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</li> <li>– проявление экономической и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- защита проектов;</li> <li>- сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности</li> </ul>



	<p>финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</p>	
<p>ЛР 16. Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> <li>– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> </ul>
<p>ЛР 17. Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>– проявление высокопрофессиональной трудовой активности</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</li> <li>– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- защита проектов;</li> <li>- сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</li> <li>– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</li> <li>– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе</li> <li>– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</li> <li>– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</li> <li>– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</li> </ul>	
<p>ЛР 18. Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края</li> <li>– демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии</li> <li>– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</li> <li>– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение;</li> <li>- собеседование;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- защита проектов, исследовательских работ</li> </ul>

	критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – участие в исследовательской и проектной работе	
--	---	--