

Частное профессиональное образовательное учреждение  
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина  
Новосибирского облпотребсоюза»**  
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_  
С.Ф. Бегунова  
«29» августа 2025 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация хранения и контроль запасов и сырья**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Новосибирск,  
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **Организация хранения и контроль запасов и сырья** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

Разработчик: Рыбак Наталья Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией экономических дисциплин

Протокол № 1 от «28» августа 2025 года

Председатель цикловой комиссии

 О.В. Бессараб

**СОДЕРЖАНИЕ**

		Стр.
<b>1</b>	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	<b>19</b>
<b>6</b>	<b>МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>	<b>21</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Организация хранения и контроль запасов и сырья**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации работников индустрии питания, для переподготовки преподавателей НПО, профессиональной подготовки поваров и кондитеров. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина **Организация хранения и контроль запасов и сырья** входит в общепрофессиональный цикл.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и 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 приёма продуктов, поступающих от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Формируемые компетенции:

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских

духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и

кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента 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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**



Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 70 часов

## **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>Объем образовательной программы</b>	78
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	70
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
Самостоятельная работа	6
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	6

## 21. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем Часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>1</b>		<b>3</b>	
<b>Раздел 1 Однородные группы продовольственных товаров</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.1</b> Классификация и качество продовольственных товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. 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.</p> <p>3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.2.</b> Классификация и характеристика потребительских свойств товаров растительного происхождения	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству и условия хранения свежих овощей, плодов, грибов. и продуктов их переработки</p> <p>2. Ассортимент, товароведная характеристика, кулинарное назначение переработанных плодов, овощей, грибов; требования к качеству и условия хранения продуктов переработки плодов, овощей, грибов.</p> <p>3. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерномучных товаров, условия хранения: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий</p> <p>4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству, условия хранения кондитерских товаров</p> <p>5. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к</p>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	качеству, условия хранения вкусовых товаров		
	<b>Практические занятия</b> Идентификация отдельных видов товаров, оценка полноты и достоверности маркировки товаров растительного происхождения. Органолептическая оценка качества: плодов и овощей, зерномучных товаров, кондитерских изделий, вкусовых товаров.	5	ОК 1-7, 9, 8, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с каталогами, Интернет - ресурсами по исследованию рынка товаров растительного происхождения. Составление опорных схем, таблиц, конспектов Подготовка сообщений, докладов по исследованию рынка, оценке качества товаров	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 1-7, 9, 8, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.3.</b> Классификация и характеристика потребительских свойств товаров животного и комбинированного происхождения	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству, условия хранения молока и молочных продуктов.		
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству, условия хранения мяса и мясных товаров.		
	3. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству, условия хранения рыбы и рыбных товаров, нерыбного водного сырья.		
	4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству, условия хранения пищевых жиров и яичных продуктов.		
	<b>Практические занятия</b> Решение ситуаций по распознаванию видов молочных, мясных, рыбных товаров. Оценка качества маркировки молочных, мясных и рыбных консервов, яиц. Органолептическая оценка качества: молочных продуктов, колбасных изделий, пищевых жиров.	5	ОК 1-7, 9, 8, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> Составление отчетов по результатам исследования рынка товаров комбинированного и животного происхождения: Оценка качества товаров	2	

	<p>животного и комбинированного происхождения, Хранение товаров животного и комбинированного происхождения.</p> <p>Составление сравнительно-аналитической таблицы «Использование отрубов разных сортов мяса убойных животных в кулинарии»</p> <p>Подготовка сообщений по материалам СМИ, Интернет-ресурсов «Использование пищевых добавок, консервантов и ГМО в производстве товаров животного и комбинированного происхождения</p>		
<b>Раздел 2. Организация материально-технического снабжения сырья и продовольственных товаров</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Организация хозяйственных связей с поставщиками и система товароснабжения предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Источники снабжения, поставщики товаров и сырья. Критерии выбора поставщика		
	2. Договорные связи с поставщиками: понятие, виды и формы хозяйственных связей, порядок и документальное оформление договорных отношений сторон.		
	3.Организация снабжения сырьём и продовольственными товарами: факторы, влияющие на организацию товароснабжения, принципы, формы и методы снабжения.		
	<b>Практические занятия</b> Формулирование условий договоров поставки Анализ условий договоров действующих предприятий общественного питания.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 2.2.</b> Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, планировка складских помещений. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.		
	2.Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	3.Складской технологический процесс: понятие, принципы рациональной		

	организации складских операций		
	4.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 соответствия и ветеринарных сопроводительных документов (ВСД)		
	5.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. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	6. Отпуск со складов предприятий общественного питания: правила оформления заказа на продукты со склада; правила отпуска сырья и продуктов в производство: требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	<b>Практические занятия</b> Оформление документации по приему и отпуску товаров на предприятиях общественного питания Оформление заказов на сырье в производственные цеха предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 2.3</b> Контроль сохранности и расхода 1. продуктов на предприятиях питания	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> Составление памятки (инструктажа) по безопасному хранению сырья и продовольственных товаров на предприятиях общественного питания	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Товарные запасы: современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве, риски при хранении продуктов.		

	2. Особенности учёта продуктов в кладовых предприятий общественного питания и документальное оформление движения товаров в кладовых.		
	3. 2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Товарные потери, возникающие в процессе хранения товаров, порядок их оформления.		
	4. 3. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	5. 5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	<b>Практические занятия</b> Решение ситуаций по анализу и определению запасов сырья и товаров на предприятиях общественного питания. Оформление инвентаризационной описи. Оформление документов по контролю сырья и запасов	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия кабинета «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- товарные образцы.
- каталоги;
- комплект нормативных документов (ГОСТы, Технические регламенты, Инструкции);
- товарные образцы
- бланки бухгалтерских документов;
- наглядные пособия: схемы, плакаты, каталоги;
- мультимедийный проектор;
- видеофильмы (видео уроки)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Федеральные законы и нормативные документы:

1. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.99 №52-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 02.07.2021)..
2. ФЗ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 №7-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 30.12.2021 № 446-ФЗ).
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 13.07.2020 №47-ФЗ).
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" от 21.05 2003 №98.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 14.11.2001 г.(с изменениями и дополнениями от 06.07.2011).
6. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения, от 27.10.2020 №32-ФЗ.

Основные источники:

1. Алисенов А.С. Бухгалтерский финансовый учет [Текст]: учебник и практикум для СПО / - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 464 с. - (Серия :
2. Богаченко В.М., Кириллова Н.А. Бухгалтерский учет [Текст] : учебник / ова. - 2-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 538 с. : [1] с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Васюкова А., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /. - М.: Дашков и К, 2024. - 416 с

4. Володина М. В., Сопачева Т. А.. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / - 4-е изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", 2022. - 192 с. : ил. ; 22 см. - (Профессиональное образование).
5. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / - М.: Дашков и К, 2021. - 930 с.
6. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие /. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
7. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие /.. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2021. - 412 с.
8. Николаева М. А., Карташова Л. В. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / - М. : Норма, ИНФРА-М, 2025. - 320 с.: ил.
9. Памбухчианц О.В. Основы коммерческой деятельности: М: «Дашков и К°», 2025 – 284 с. ГРИФ МО
10. Сологубова. Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для СПО / - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 379 с. - (Серия: Профессиональное образование).

#### Дополнительные источники:

1. Бабаев Ю.А, Петров А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / - М.: ИНФРА-М, 2021. - 352 с.
1. Лытнева Н.А. , Малявкина Л.И., Федорова Т.В. Бухгалтерский учет - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 512 с
2. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/ 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 270 с.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – Ростов н\Д: Феникс, 2021. – 473 с. ГРИФ МО (СПО)

#### Периодические издания:

1. Консультант бухгалтера: ежемесячный практический журнал / – Москва: Дело и Сервис – Ежемес.
2. Бухгалтер и компьютер: ежемесячный журнал / – Москва: ООО Издательский дом «Бухгалтерия и банки» – Ежемес.
3. Товаровед продовольственных товаров журнал / - Москва: ИД «Панорама»
4. Управление качеством/ журнал – ИД «Панорама»

#### Интернет - ресурсы

<http://www.minrpp.nso.ru/> сайт Министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области  
<http://www.rus.coop/> сайт Центросоюза РФ  
<https://kachestvo.pro> – информационный портал  
<http://www.glavbukh.ru/> официальный сайт журнала «Главбух»  
<http://www.panor.ru/journals/tpp/> официальный сайт журнала «Товаровед продовольственных товаров»



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1		2
<b>Знание:</b> -ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общих требований к качеству сырья и продуктов; -условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; -периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методов контроля возможных хищений запасов на производстве; -правил оценки состояния запасов на производстве -процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; -правил оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих от поставщиков; -видов сопроводительной документации	Полнота, правильность ответов, точность формулировок; Адекватность применения профессиональной терминологии. Обоснованность выбранных форм изложения материала; Соответствие логической последовательности выполняемых заданий; Своевременность ответов, выполнения заданий.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, учебных исследований); - наблюдения за деятельностью обучающихся; - защиты исследовательской работы обучающихся;  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена (тестирования)

на различные группы продуктов.		
Умения:	Правильность, полнота	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защиты отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - решении ситуаций; - оформления технической документации, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических ситуаций тестовых заданий.
-определять наличие запасов и расход продуктов;	выполненных заданий,	
-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	точность формулировок,	
-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	точность расчётов,	
-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Соответствие требованиям	
-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Адекватность, оптимальность выбора способов, последовательность действий, методов, техник. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий	

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;	<b>ЛР 1</b>
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;	<b>ЛР 2</b>
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;	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в 16 сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;	<b>ЛР 7</b>
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;	<b>ЛР 8</b>
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 педагог - психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и	<b>ЛР 12</b>

воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	<b>ЛР13</b>
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР14</b>
Стремящийся к участию в конкурсах профессионального мастерства и в проектной деятельности.	<b>ЛР15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>2</sup> (при наличии)</b>	
...	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР ...</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>3</sup> (при наличии)</b>	
...	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР ...</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>4</sup> (при наличии)</b>	
...	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР ...</b>

<sup>1</sup> Разрабатывается ФУМО СПО.

<sup>2</sup> Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>3</sup> Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>4</sup> Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Содержание и формы деятельности</b> <i>Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, , урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	<b>Участник и</b> <i>(курс)</i>	<b>Место проведения</b>	<b>Период проведения</b> <i>(месяц)</i>	<b>Ответственный</b>	<b>Коды ЛР</b>
<b>Тренинг:</b> Адаптация и приспособление студентов к новой системе обучения, к новому коллективу	1	техникум	в течение года	педагог-психолог, классный руководитель, преподаватели	ЛР 3 ЛР 8 ЛР 14 ЛР 15
Классный час: Финансовая и правовая грамотность работников сферы обслуживания (индустрии питания)	1	технику	март	преподаватели правовых и экономических дисциплин	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 14 ЛР 15

**Разработчик:**

ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина  
Новосибирского облпотребсоюза»

преподаватель высшей  
квалификационной  
категории

Н.В.Рыбак



