Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:01:56
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 Организация хранения и контроль

1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

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

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

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

Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки	упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов;
	выполнении работ; организовывать упаковку на хранение с вынос, требований учетом к безопасности готовой продукции	хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Оценивать воздействие на окружающую среду, применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности; использовать теоретические знания в практической деятельности, обеспечивать рациональное использование сырья	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству	выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Тема 1.1** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. товароведная характеристика	2	ПК 1.2
	Практическое занятие 1. Основы товароведения продовольственных товаров	2	
	Самостоятельная работа. Изучение нормативных материалов на продовольственные товары	3	
Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания	**Тема 2.1** Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	1	ПК 1.2
	Практическое занятие 2. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	1	
	Самостоятельная работа. Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем	5	

	процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		
	Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	1	ПК 1.2
	Практическое занятие 3. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	1	
	Самостоятельная работа. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	3	
Раздел 3. Основы холодильной технологии пищевых продуктов	**Тема 3.1.** Основы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Влияние холодильной обработки на свойства и качество пищевых продуктов. Технические средства производства искусственного холода, прогрессивное технологическое и торговое холодильное оборудование, применяемое в предприятиях общественного питания.	1	ПК 1.2
	Самостоятельная работа. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению	3	
	Тема 3.2 Устройство, принцип действия, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации различных видов торгового холодильного оборудования.	1	ПК 1.2
	Практическое занятие 4. Методы расчета и подбора технологического и холодильного оборудования	1	
	Самостоятельная работа. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	3	

Раздел 4. Организация труда и система управления складскими помещениями	**Тема 4.1**.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемнопланировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро оборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	ПК 2.3
	Самостоятельная работа. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	3	
	Тема 4.2 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	1	ПК 2.3
	Самостоятельная работа. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	5	
Раздел 5. Хранение пищевых продуктов и оценка их качества	**Тема 5.1.** Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2	ПК 2.3
	Практическое занятие 5. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерномучной продукции	1	

	Практическое занятие 6. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка молочной продукции	1	

	Практическое занятие 7. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка плодоовощной продукции	1	
	Самостоятельная работа. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	5	
Раздел 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	**Тема 6.1** Особенности хранения основных групп продовольственных товаров Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	1	ПК 3.2
	Практическое занятие 8. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка хлебобулочной продукции	1	
	Практическое занятие 9. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых товаров	1	
	Практическое занятие 10. Товароведная характеристика видов и товарных сортов чая. Оценка качества и безопасности	1	
	Практическое занятие 11. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка кондитерских товаров	1	
	Самостоятельная работа. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка мучных товаров	3	

	Тема 6.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	ПК 3.2
	Практическое занятие 12. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов	1	
	Самостоятельная работа. Расчет	4	
	фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов (решение ситуационных задач)		
Итого за 3 семестр	**Лекций** **Практические занятия** **Самостоятельная работа**	**13** **13** **37**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

Программное обеспечение

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

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

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

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.2.1.Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

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

Основная литература:

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

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

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

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

Методическая литература:

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

3.2.2. Интернет-ресурсы:

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

3.2.3. Программное обеспечение:

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

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

Дополнительная литература:

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: **Знать** современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**: **Уметь** обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	«Отлич – 5 баллов высокий Показьуровень ированности сформ компетенций, т.е.: ~ демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; ~ исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; ~ правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с умеет нормативно-правовой излага литературой; «Хоро целать выводы по Показ емому материалу. шо» сформ - 4 балла т.е.: ~ ивает достаточный уровень ированности компетенций, демонстрирует достаточно полное знание ~ материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически ~ стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в умеет нормативно-правовой обос литературе; целать достаточно ванные выводы по емому материалу. летворительно» - 3 балла зывает пороговый уровень	Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме: - зачета в виде: письменных/устных ответов; - тестирования и т.д.

организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Оценивать воздействие на окружающую среду, применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности; использовать теоретические знания в практической деятельности, обеспечивать рациональное использование сырья; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	сформированности компетенций, т.е.: ~ демонстрирует общее знание изучаемого материала; ~ испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; ~ знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае: ~ незнания значительной части программного материала; ~ не владения понятийным аппаратом дисциплины; ~ допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; ~ неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.	