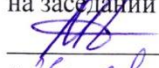
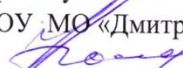


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
  
«26» августа 2019г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-методической работе  
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»  
 Н.Е.Горюшкина /  
«26» 08 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**  
**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Дмитров 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

***Разработчик:***

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

|   |    |
|---|----|
| Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4  |
| Структура и содержание учебной дисциплины                 | 5  |
| Условия реализации программы учебной дисциплины           | 11 |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 13 |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

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

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья относится к общепрофессиональному циклу.

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

| Код ПК, ОК  | Умения   | Знания   |
|---|--|--|
| <b>ОК 01-07;</b><br><b>ОК 09;</b><br><b>ОК 10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требований к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов. Поступивших со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul> |

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки - 98 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 94 часа;

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной деятельности</b>                  | <b>Объем часов</b>       |
|--|--------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | <b>98</b>                |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <b>94</b>                |
| в том числе:                                     |                          |
| лекции, уроки                                    | 68                       |
| лабораторные занятия                             | <b>не предусмотрено</b>  |
| практические занятия                             | <b>26</b>                |
| контрольные работы                               | <b>не предусмотрено</b>  |
| курсовая работа (проект)                         | <b>не предусмотрено</b>  |
| самостоятельная работа студента (всего)          | <b>4</b>                 |
| Промежуточная аттестация в форме                 | Дифференцированный зачет |

## 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   |
|--|--|-------------|--|
| Введение в дисциплину  | Содержание учебного материала  | 1           | ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 |
|  | 1. Цели, задачи сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.   |             |  |
| <b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>                                   |  | <b>49</b>   |  |
| Тема 1.1.<br>Классификация продовольственных товаров   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 1           | ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 |
|  | 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента   |             |  |
|  | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. |             |  |
|  | 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов   |             |  |
| Тема 1.2. Товарная характеристика сельских овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2           | ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 |
|  | 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   |             |  |
|  | Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   |             |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся :Подготовить сообщение на тему: органолептическая оценка качества овощных консервов.  | 1           |  |
| Тема 1.3<br>Товароведная характеристика зерновых товаров                                     | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2           | ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: 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   |             |  |
|  | Тематика лабораторных работ<br>1. Органолептическая оценка качества круп, муки.  | 2           |  |
| Тема 1.4.  | <b>Содержание учебного материала</b>   |             |  |

|   |   |          |  |
|---|---|----------|--|
| <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов         | <b>4</b> | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов                               |          |  |
|   | Тематика лабораторных работ<br>1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов           | <b>2</b> |  |
|   | Самостоятельная работа обучающихся:<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;      | <b>1</b> |  |
| <b>Тема 1.5.<br/>Товароведная характеристики рыбы, рыбных продуктов</b>   | <b>Содержание учебного материала:</b>   |          |  |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов              | <b>4</b> | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов                                    |          |  |
| Тематика лабораторных работ<br>1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов  | <b>4</b>  |          |  |
| <b>Тема 1.6.<br/>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |  |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных полуфабрикатов         | <b>2</b> | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов                                    |          |  |
|   | Тематика лабораторных работ<br>1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов                | <b>4</b> |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:<br>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>Тема 1.7.<br/>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |  |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых продуктов | <b>2</b> | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых                                 |          |  |
|   | Тематика лабораторных работ<br>1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов                      | <b>2</b> |  |
| Самостоятельная работа обучающихся; подготовка сообщений на тему: органолептическая оценка качества куриных яиц.  | <b>1</b>  |          |  |
| <b>Тема 1.8.<br/>Товароведная характеристика</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |          |  |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров     | <b>2</b> | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10</b>  |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
| <b>кондитерских и вкусовых товаров</b>  | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров   |           | <b>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b>                            |
|   | Тематика лабораторных работ<br>1. Органолептическая оценка качества кондитерских и в соевых товаров   | <b>2</b>  |  |
| <b>Раздел 2. Организация снабжения хозяйства предприятия общественного питания</b>      |   | <b>48</b> |  |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Организация продовольственного и материально-технического снабжения | <b>Содержание учебного материала</b>  |           | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|   | Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами   | 1         |  |
|   | Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.<br>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | 1         |  |
|   | 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         |  |
|   | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям   | 1         |  |
|   | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые.  | 1         |  |
|   | Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.   | 1         |  |
|   | Тематика практических занятий   | 4         |  |
|   | Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора,<br>2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства к иной продукции, типа предприятия.   | 2         |  |
|   | 3. Подбор технического оснащения складских помещений  | 1         |  |
|   | Самостоятельная работа обучающихся<br>Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет.   | 1         |  |



|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  |   |           |  |
| <b>Тема 2.2<br/>Приемка<br/>различных видов<br/>продовольственных<br/>товаров и других<br/>товарно-<br/>материальных<br/>ценностей</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 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.   |           |  |
|  | Тематика практических занятий и лабораторных работ  |           |  |
|  | Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.   |           |  |
|  | 2. Определение наличия запасов на складе.   |           |  |
| <b>Тема 2.3<br/>Организация<br/>хранения<br/>различных видов<br/>продовольственных<br/>товаров</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 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 товаров.                              |           |  |
|  | 2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов  |           |  |
|  | 3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструкция персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов  |           |  |
|  | Тематика практических занятий   |           |  |
|  | 1. Расчеты потерь продуктов   |           |  |
|  | 2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала безопасных способов хранения продукции  |           |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения. |   |           |  |
| <b>Тема 2.4<br/>Отпуск сырья и<br/>продуктов на</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6</b>                            |
|  | 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   |           |  |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
| <b>производство</b>  | склада на производство   |           | <b>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b>  |
|  | Тематика практических занятий и лабораторных работ   | <b>4</b>  |  |
|  | 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада   |           |  |
|  | 2, Оформление заказа на сырье и продукты со склада   |           |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся:<br>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 товаров 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>4</b>  | <b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4</b> |
|  | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.<br>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   |           |  |
|  | Тематика практических занятий и лабораторных работ   | <b>4</b>  |  |
|  | Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения   |           |  |
|  | Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Составление организационной описи  |           |  |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>94</b> |  |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>4</b>  |  |
|  | <b>Всего:</b>  | <b>98</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Организация хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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

Печатные издания

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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. N2 1036: в ред. от 10 мая 2007 N2 276].
3. ГОСТ 3 1984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 3 1985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01 .- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с,
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 3 1986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.
- 9, ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с,

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - Ш, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. ЛЬ 98.  
<http://www.ohranatruda.rwotbiblio/normativ/data/normativ/46/46201/>
12. 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 М 1»]. — Режим доступа:  
[http://www.fabrikabiz.ru/1\(\)02/4/O.php-showart=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1()02/4/O.php-showart=2758).
13. 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. 2 <http://www.ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/datanormativ/46/46201/>
14. 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. N2 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» N2 4»]. — Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/datanormativ/9/9744/>
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 N2 61 Он (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N2 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 N2 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 .N2 3751 ()).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
19. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2015.- 544с.
20. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: дели плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 ] под ред. Ф.Л.Марчука - М.. Хлебпродинформ, 1996. -615 с,
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.-560 с.

23. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва М.: «Академия»,2015 — с.111-120.  
 24.Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Журнал — Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал — Питание и общество
4. Журнал - Общепит

**Интернет-источники:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswv> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovaroyedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>  
 „товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [»mw.restoracia.ruhttp://ovw.tehdoc.ru/files.675.html](http://mw.restoracia.ruhttp://ovw.tehdoc.ru/files.675.html)
4. <http://www.gosfmansy.ru/practice/2338/15274/>

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

| <b>Результаты обучения</b>  | <b>Критерии оценки</b>   | <b>Формы и методы оценки</b>  |
|---|--|---|
| <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 | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> | <p>Текущий контроль при проведении;<br/>         -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в виде экзамена:<br/>         -письменных/ устных ответов</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода</p>   |   |   |
| <p><b>Умения:</b></p>   |   |   |
| <p>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 формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки<br/> -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> -Рациональность действий и т.д.<br/> Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль:<br/> - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:<br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий<br/> Промежуточная аттестация:<br/> экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |