

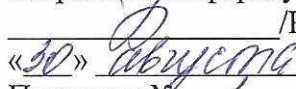
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

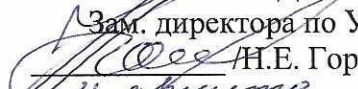
---

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК  
профессиональных и специальных дисциплин  
направления сферы услуг

 /Р.С. Белов  
«30» августа 2021 г.  
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР  
 Н.Е. Горюшкина  
«31» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Дмитров 2021 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, ЛР	Умения	Знания
<b>ОК 01-07;</b> <b>ОК 09;</b> <b>ОК 10</b> <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>ЛР 4,6,10</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, ЛР
Введение в дисциплину	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10
	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. Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10
	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 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10
	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 товаров 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 Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10
	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		
	1. Органолептическая оценка качества круп, муки.	2	

<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	<b>4</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</b>
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	<b>2</b>	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	<b>1</b>		
<b>Тема 1.5. 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 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</b>
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	<b>4</b>		
<b>Тема 1.6. 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 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</b>
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	<b>4</b>	
Самостоятельная работа обучающихся: 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. 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 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</b>
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых		
	Тематика лабораторных работ 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.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	<b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</b>
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества кондитерских и в соевых товаров	2	
<b>Раздел 2. Организация снабжения хозяйства предприятия общественного питания</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</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. 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,	2	
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства к иной продукции, типа предприятия.		
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим	1	



	оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет.		
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</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 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</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 Отпуск сырья и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8</b>
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и		

<b>продуктов на производство</b>	продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		<b>ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</b>
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	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: 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 отпуски товаров и правилам отпуски 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 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР 4,6,10</b>
	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		
	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>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.

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/journalswwv> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovaroymedenie-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 расхода продуктов на	<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;</p> <p>-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:</p> <p>-письменных/ устных ответов</p>

<p>производства 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 -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим! лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>