

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
Уровень: базовый

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1565)С изменениями и дополнениями от:17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчики: Прокопенко Ирина Алексеевна, преподаватель высшей категории
ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Программа обсуждена на заседании профильной цикловой комиссии Социально-экономического и естественно - научного профиля:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл – общепрофессиональная дисциплина.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none">– 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	--

2.2 Перечень личностных результатов

Код	Наименование личностных компетенций
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	94
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	94
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	60
практические занятия	
практическая подготовка	60
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Практические занятия и лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Анализ ассортимента	2/2 2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
Тема 1.3 Товароведная	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК

характеристика зерновых товаров	продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практические занятия и лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки.	2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Органолептическая оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2/2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	Практические занятия и лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Органолептическая оценка качества молока 2. Органолептическая оценка качества молочных продуктов	2/2 2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	Практические занятия и лабораторные работы ((в том числе практическая подготовка):		
	1. Органолептическая оценка качества рыбы	2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК

	2. Органолептическая оценка качества рыбных продуктов	2/2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	Практические занятия и лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Органолептическая оценка качества мяса 2. Органолептическая оценка качества мясных продуктов	2/2 2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
Тема 1.8. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,

кондитерских и вкусовых товаров	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	5.1, 6.3
	лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров	2/2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	
	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.	2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практические занятия (в том числе практическая подготовка):		
	1 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2/2	ОК 1-7, 9, 10
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема		

	производства кулинарной продукции, типа предприятия.		
	Подбор технического оснащения складских помещений		
	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); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем 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	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Практические занятия и лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов на складе.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение	2	

	продуктов			
	Практические занятия (в том числе практическая подготовка):			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		2/2	
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		2/2	
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.			
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.			
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство			
	Практические занятия и лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):			
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		1/1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		1/1	
	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 отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		-	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.			
	2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и			

	правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	4. 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		
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Практические занятия и лабораторные работы (в том числе практическая подготовка):		
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1/1	
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	1/1	
	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 правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
Промежуточная аттестация	Зачет	2	
Всего:		94	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

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

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Печатные издания:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для СПО / М.В.Володина, Т.А.Сопачева. - М. : Академия, 2013. - 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.
3. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для вузов / М.А.Горенбургов, Г.С.Сологубова. - М. : Академия, 2012. - 240 с.
4. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.
5. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.
6. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107976-8.
7. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для ссузов. - 9-е изд., испр. И доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 373 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 416 с.
10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 192 с.

4.2.2 Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdos.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

4.2.3 Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>Умения:</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>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</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	--