


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

Утверждаю

Директор ТТЕ  /М.С. Задровская/

« 28 » августа 2018 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Общепрофессиональный цикл ОПОП

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (дата утверждения 19.05.2017г.), профессиональных стандартов 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, примерной основной образовательной программой (зарегистрирована в Госреестре 19.05.17, № 43.02.15 -17 05 19

**Организация-разработчик:**

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Адрес электронной почты: [tavdateh@gmail.com](mailto:tavdateh@gmail.com)

**Составитель программы:**

Бабинцева Анна Александровна, место работы ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина», первая квалификационная категория

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла

(протокол № 1 от 26 августа 2018 г.)

«26» августа 2018 г. Председатель МК И.И. Векшина (И.И. Векшина),

Актуализировано «26» августа 2019 г.

Председатель МК И.И. Векшина (И.И. Векшина),

Актуализировано «    »      20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( )

Актуализировано «    »      20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( )

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлениям подготовки и специальностям СПО, входящим в состав укрупненной группы направлений подготовки специалистов среднего звена: 43.00.00 «Сервис и туризм».

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

дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-11	<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 требования 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 блгод;</li><li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>- методы контроля возможных хищений</li></ul>

		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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	108
<i>Самостоятельная работа</i>	
<i>Планирование самостоятельной работы возлагается на разработчика программы образовательной организации, что предусматривает, в том числе, использование времени вариативной части (не более 20 процентов для профессий и не более 30 процентов для специальностей).</i>	2
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные работы (если предусмотрено)	14
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>(Экзамен)</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, сформированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>		
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <i>1.</i> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>	48	ОК 1-6
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <i>1.</i> Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. <i>2.</i> Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров – сертификация. Маркировка потребительских товаров. <i>3.</i> Методы определения качества и безопасности.	4	ОК 1-7, 09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 <b>Лабораторная работа №1</b> Тема: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки:	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки:	4	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5

	круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий <b>Лабораторная работа № 2</b>		2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		4	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
		<b>Лабораторная работа № 3</b>	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		4	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
		<b>Лабораторная работа № 4</b>	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		4	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
		<b>Лабораторная работа № 5</b>	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5



Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Лабораторная работа № 6	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	Тема: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		
	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
Раздел 2	Лабораторная работа № 7	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	Тема: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	48	
	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	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.). 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.			
	<b>Практические занятия</b>	4		
	<b>Практическая работа № 1</b>	2		ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.			
	<b>Практическая работа № 2</b>	1		
	Компновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.			
	<b>Практическая работа № 3</b>	1		
	Подбор технического оснащения складских помещений			
	<b>Содержание учебного материала</b>	4		ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей			
	2. 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			
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.			
	<b>Практические занятия</b>	2		
	<b>Практическая работа № 4</b>	1		ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.			
	<b>Практическая работа № 5</b>	1		
	Определение наличия запасов на складе.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	8		ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.			
	Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.			
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инспектирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	<b>Практические занятия</b>	6	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	<b>Практическая работа № 6</b> Разработка инструкций по безопасному хранению продуктов	2	
	<b>Практическая работа № 7</b> Расчёт потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	<b>Практическая работа № 8</b> Размещение сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	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		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<b>Практическая работа № 9</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	<b>Практическая работа № 10</b> Оформление заказа на сырьё и продукты со склада	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7,09, 10, ПК 2.2-2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.		
	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
3. 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			
4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд			
<b>Практические занятия</b>	4		
<b>Практическая работа № 11</b> Оформление результатов инвентаризации, проведенной в складских помещениях	2	ОК 1-11, ПК 2.2-2.8, 3.2	

	<p><b>Практическая работа № 12</b>  Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; 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</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>– 3.6, 4.2 – 4.5,  5.2 – 5.5</p>
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Товароведение».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- шкафы или стеллажи для хранения учебно-методических и дидактических материалов;
- комплект заданий для выполнения практических и самостоятельных работ (по количеству студентов);
- комплект наглядных пособий;
- компьютерные презентации по темам дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор или интерактивная доска.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные 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. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 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 31985-2013 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 31986-2012 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 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. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/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 № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=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. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/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. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
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», 2013 – с.111-120.
  24. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

#### Дополнительные источники (печатные издания)

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.

- образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).
5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2004г с13-138
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб.пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.
8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2009
1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
  2. Журнал- Пищевая промышленность.
  3. Журнал – Питание и общество
  4. Журнал - Общенит

#### **Интернет-источники:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -  
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)<http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></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><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p><b>Умения:</b></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</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>