

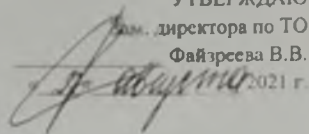
Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

директора по ТО

Файзраева В.В.

2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2021 г.

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, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828). Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« 17 » августа 2021 г.

Председатель ПЦК:

Ломака Г.Л.

Разработчик:

1 Сахареева Гульшат Ильгизовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
	ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ	
	ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	
	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. 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	<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>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	104
Объем образовательной программы	104
в том числе:	
теоретическое обучение	88
лабораторные занятия (если предусмотрено)	14
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа ¹	8
Промежуточная аттестация ²	6
Консультации	2

¹ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

² Проводится в форме дифференцированного 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	ОК 1-7, 9, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	26	
Тема 1.1 Классификация 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. 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		
	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	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества 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
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2	

Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 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		
	Тематика лабораторных работ	2	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		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		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	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); подготовка сообщений	1	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		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		
	Тематика лабораторных работ	2	
Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10,	

			ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	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, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика лабораторных работ	2	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	1	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		6.3	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	26		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материальнотехнического снабжения	Содержание учебного материала	6	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			
	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.			
	Тематика практических занятий			4
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.			2
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1		
Подбор технического оснащения складских помещений	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); 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	4	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.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Определение наличия запасов на складе.	2		
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	1		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 не - нормируемые потери.		
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,
Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1		

	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	
	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.	1	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 склада на производство		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
	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	1	
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
	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	4	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	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	1	
Промежуточная аттестация		6	
Консультации		2	
Всего:		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

Товароведения продовольственных товаров

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех Лаборатория

учебная кухня ресторана Учебный

кондитерский цех,

Учебный кулинарный цех

Залы: библиотека, читальный зал, актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения.

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия - образцы, плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья- М.: издательский центр «Академия», 2017 г. - 190 с.
2. Джум ТА. Санитария и гигиена питания: учебник/- М: ИНФРА-М, 2021-544 с.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2021. -176с.
4. Павлова Т.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2020. -221с.

Дополнительные источники:

5. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Изд.центр (Академия), 2017. - 240с.
6. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья- М.: издательский центр (Академия), 2017 г. - 192 с.
7. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2019,- 560с.
8. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М. («Экономика» - 2018.
9. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М.«Экономика» - 2019
10. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Изд. центр (Академия), 2018. - 320с.
11. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник —М.: ; Изд. центр «Академия», 2018.-320с.
12. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр (Академия), 2018. -128с.
13. Киреевский И.Р « Кулинария в таблицах» . - ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2017,- 180с.
14. Отечественные журналы: ((Чудо поварешка», ((Кухонька Михальча», ((Питание для всех», ((Наша кухня», ((Поваренок», ((1000 советов кулинару», ((Сваты на кухне», ((Советы на кухне».
15. Потапова И И. Калькуляция и учет, - М.: Изд.центр (Академия), 2017. - 160с.
16. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. - М.: Изд.центр (Академия), 2018,160с.
17. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов- на-Дону - ((Феникс» - 2017.
18. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания - М.: Издательство ((Феникс», 2019,- 304с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,- М.: Изд.центр (Академия), 2018. - 432с.
20. Харченко Н.Э. Сборник рецептр блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр (Академия), 2017.-512с.

Интернет-ресурсы:

21. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
22. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
23. www.restoracia.ru - комплексное оснащение ресторана
24. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
25. <http://www.gosfinansy.ru> - справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; - тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования</p>

документации на различные группы продуктов.		
<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 Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете