

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1 -1.4

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 -2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
– определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по	– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов;

<p>безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – 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; – 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.
---	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения
ОК 01.	<p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <hr/> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <hr/> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> <hr/> <p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <hr/> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03.	Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования
	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06.	Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) Применять стандарты антикоррупционного поведения
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Знать стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы
	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества сырья, продуктов; - новые высокотехнологичные продукты; - требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); стандарты на основе ХАССП - характеристику сырья, продуктов в т.ч региональных видов - санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты отраслевые стандарты - правила проведения производственного контроля требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания - правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд и изделий - требования к безопасности хранения - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков - изменения, происходящие в продуктах при хранении - сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; - возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); - причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); - способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; - современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; - порядок списания продуктов (потерь при хранении);
--	---

	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства в соответствии с заказом, организовывать их хранение до момента использования - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального - рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; взаимодействовать со службой снабжения; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию - разрабатывать план меню - рассчитывать количество сырья - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 124 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем - 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов;

промежуточная аттестация - 8 часов (в том числе консультации – 2 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	124
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	96
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	34
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Виды самостоятельных работ - выполнение реферата и/или презентации - решение задач на нахождение: энергетической ценности продуктов; количества стандартной продукции/нестандартной продукции и отходов; процента потерь - исследование качества продуктов	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	8
<i>в том числе консультации</i>	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
1	2		3	4	5
<i>2 курс, 3 семестр</i>					
Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров					
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 03., 05, 09 ЛР 9</i>
	1	Введение. <i>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Ключевые понятия: продовольственные товары, продовольственное сырьё, пищевые продукты. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырьё для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной переработки. Свойства и показатели ассортимента. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и виды. Количественная характеристика товаров</i>			
Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 09,10 ПК 4.2.,4.5.,5.5., ЛР 9</i>
	2	Химический состав пищевых продуктов. Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Неорганические пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Вода, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Минеральные вещества: понятие, классификация, свойства, содержание в продуктах.			
Тема 1.3. Пищевые вещества органической природы	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 09,10 ПК 4.2., ЛР 9</i>
	3	Пищевые вещества органической природы. Пищевые вещества органической природы: углеводы, белки, жиры. Понятие. Классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров.			
Тема 1.4. Прочие вещества пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 09,10 ПК 4.2.,4.5.,5.5. ЛР 9</i>
	4	Прочие вещества пищевых продуктов. Прочие пищевые вещества, их значение, классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.			
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 09,10</i>

Пищевая ценность продуктов	5	Потребительские свойства продовольственных товаров. Ознакомление с потребительскими свойствами товаров, с понятием пищевой ценности: доброкачественность, органолептическая ценность, физиологическая ценность, биологическая ценность, химический состав, усвояемость, энергетическая ценность, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Заполнение таблиц. Решение задач.			<i>ПК 4.2.,4.5.,5.5. ЛР 9</i>
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на одну из тем Темы для реферата: - Классификация товаров по ЕВРОКОДУ. - Открытие витаминов; - Значение витаминов для организма человека - Значение минеральных веществ в питании человека - Свойства жиров - Свойства белков 2) расчёт энергетической ценности заданных продуктов	2	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10, ЛР 9</i>
Тема 1.6. Качество пищевых продуктов	6	Содержание учебного материала Качество пищевых продуктов. <i>Качество и безопасность продовольственных товаров.</i> Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Общие требования к качеству и безопасности пищевого сырья, продуктов, продовольственных товаров и материалов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
Тема 1.7. Основы стандартизации и сертификации товаров	7	Содержание учебного материала Основы стандартизации и сертификации товаров. Нормативная база товароведения. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов Понятие. Назначение. Классификация. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.	2	2	<i>ПК 3.1., 6.4., ЛР 9</i>
Тема 1.8. Контроль качества пищевых продуктов	8	Содержание учебного материала Контроль качества пищевых продуктов. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. <i>Методы определения качества и безопасности.</i> Градации качества стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 3.5., 4.1, 5.1, 5.5., 6.3. ЛР 9</i>
Тема 1.9. Оценка качества пищевых продуктов.	9	Содержание учебного материала Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов. Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества продуктов. Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцам и нормативно технологическими документами.	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.3., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3., 6.4.</i>

	Самостоятельная работа обучающихся: 1) Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Нормативно – технические документы: стандарт, сертификат. 2) Решение задачи на определение количества стандартной продукции, нестандартной продукции и отходов.		2	3	ОК 01, 02 05, 09,10, ЛР 9
Тема 1.10. Хранение продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 4.6., 5.1, 6.3 ЛР 9
	10	Хранение продовольственных товаров. Хранение как предварительный этап производства продукции общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Факторы, влияющие на хранение. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режимам. Методы хранения. Размещение продуктов на хранение: правила, принципы, способы. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Транспортирование товаров. Причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). Сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			
Тема 1.11. Потери, происходящие при хранении.	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,4.6., 5.1, 6.3 ЛР 9
	11	Практическое занятие. Процессы и потери, происходящие при хранении. Ознакомление с процессами, происходящими при хранении: физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы. Ознакомление с видами потерь, факторами, влияющими на потери, мерами по предупреждению и снижению потерь. Ознакомление с порядком списания продуктов (потерь при хранении); Расчёт процента потерь, решение задач. Заполнение таблиц. 1. Нормируемые и ненормируемые потери			
Тема 1.12. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	12	Практическое занятие. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Ознакомление со способами и формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов. Составление инструкций.			
Тема 1.13. Оценка условий и организация хранения продуктов	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	13	Практическое занятие. Оценка условий и организации хранения продуктов. Оценка условий и организация хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР). Осуществление контроля хранения и расхода продуктов. Решение производственных ситуаций. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции			
Тема 1.14. Тара и упаковочные материалы	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2., 6.3 ЛР 9
	14	Тара и упаковочные материалы. Назначение. Классификация. Требования. Маркировка потребительских товаров. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			

Тема 1.15. Практическое занятие. Товарная информация	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2., 6.3 ЛР 9</i>
	15	Практическое занятие. Товарная информация. Ознакомление с видами товарной информации. Ознакомление с требованиями к маркировке по нормативно – техническому документу. Исследование маркировки товара на предмет выявления соответствия требованиям стандарта			
Тема 1.16. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	16	Консервирование продовольственного сырья. Понятие. Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования.			
	Самостоятельная работа обучающихся: 1) Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: - Маркировка товаров - Кодирование товаров - Товарная информация		2	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10, ЛР 9</i>
Итого за 3 семестр обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, в том числе: теоретическое обучение: практические занятия: самостоятельной работы обучающегося			38 32 22 10 6		
2 курс, 4 семестр					
Тема 1.17. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.4., 3.1.3.2., 4.1, 4.6., 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	1	Товароведная характеристика плодов и овощей. <i>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</i> Значение в питании человека. Химический состав и пищевая ценность Классификация. <i>Экзотические и редкие овощи, плоды.</i> Товароведная характеристика основных групп. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. <i>Кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>			
	2	Практическая работа. Оценка качества плодов и овощей. <i>Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i> Работа с нормативными документами, выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товара и принятие решения о его использовании. Оценка условий хранения овощей, решение производственных задач. Использование нитрат-тестера для оценки безопасности сырья.			
3	Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров. <i>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки.</i> Строение зерна. Мука. Химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении. Крупы и бобовые. Понятие. Производство. Химический состав, пищевая ценность, классификация. Ассортимент. Характеристика основных групп. Показатели качества. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение.		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.4., 2.5., 3.1, 3.2., 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>

4	Хлеб и хлебобулочные изделия. Макароны изделия. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Химический состав, пищевая ценность, этапы производства, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, кулинарное назначение.	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.4., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
5	Практическое занятие. Оценка качества зерномучных товаров. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, оценка качества зерномучных товаров, Составление заключения о качестве, принятие решения об использовании товаров, решение ситуационных задач.	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.3., 2.4., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
6	Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность мяса, мясных товаров. Морфологическое строение мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Клеймение мяса. Оценка качества мяса. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы, дичи, кролика. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	2	ПК 1.1.,1.2.,1.3.,1.4., 2.7., 3.4., 3.5., 3.6., ЛР 9
7	Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Маркировка. Оценка качества. Общие и специфические показатели. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	2	ПК 1.1.,1.4., 2.7. ЛР 9,
8	Практическое занятие. Рыба и рыбные товары. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью рыбы. Зарисовка строения тела рыбы. Определение съедобных и несъедобных частей, ликвидных и неликвидных отходов. Ознакомление с отличительными признаками основных семейств и видов промысловых рыб. Выполнение расчётов: определение % содержания отходов.	2	3	ПК 1.1., 1.2.,1.3., 2.3., 2.6., ЛР 9
9	Рыба и продукты её переработки. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Рыбное филе. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов её переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Новые виды рыб.	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.4., 2.1, 2.6., 3.1, 3.7., 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
10	Продукты переработки рыбы. Нерыбные продукты моря. Рыбные консервы, пресервы, рыбная икра. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2	2	ПК 1.1.,1.2., 1.3.,1.4., 2.6., 3.7., ЛР 9
11	Практическое занятие. Оценка качества мясных и рыбных товаров. Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, оценка качества мясных и рыбных товаров, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании мясных и рыбных товаров, решение ситуационных задач.	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.2., 2.1, 2.6., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
12	Ассортимент и товароведная характеристика пищевых жиров. Классификация, химический состав, пищевая ценность жиров. Свойства жиров. Характеристика основных групп жиров: жиры животные топленые, маргарин, кулинарные жиры, растительные масла. Общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении.	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
13	Ассортимент и товароведная характеристика молока и молочных товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Классификация, химический состав, пищевая ценность молока и молочных товаров, в том числе региональных продуктов. Общие и специфические требования к качеству. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении. Кулинарное назначение молока и молочных	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.5., 3.1, 3.3., 4.1, 5.1, 5.6., 6.3 ЛР 9

		продуктов			
	14	Практическое занятие. Яйцо и продукты его переработки. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью яиц. Ознакомление с ассортиментом яиц и продуктов его переработки. Ознакомление с требованиями нормативно - технического документа. Установление дефектов яиц. Заполнение таблиц, решение задач. Оценка условий хранения яиц и продуктов его переработки.	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 2.5., 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	15	Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров Вкусовые товары, значение, классификация. Чай. Кофе. Алкогольные и безалкогольные напитки. Товароведная характеристика: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, общие и специфические требования к качеству, хранение.	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.4., 2.1, 2.8., 3.1, 4.1, 4.5., 5.1, 6.3 ЛР 9
	16	Практическое занятие. Пряности, приправы. Ознакомление с классификацией, понятиями пряности и приправы. Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ, с требованиями нормативно – технической документации, оценка качества пряностей. Работа с натуральными образцами. Заполнение таблиц.	2	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.4., 2.1, 2.3., 2.8., 3.1, 3.5., 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	17	Сахар. Мёд. Кондитерские товары. Классификация, химический состав, пищевая ценность. Свойства. Характеристика основных групп. Общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении <i>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров.</i>	2	2	ПК 4.1., 4.2., 4.5., ЛР 9
		Самостоятельная работа обучающихся: исследование качества пищевых продуктов.	6	3	ОК 01, 02 05, 09,10, ПК 1.1. ЛР 9
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства.					
Тема 2.1. Продовольственное снабжение		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9
	1	Продовольственное снабжение. <i>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</i> <i>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</i> Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. <i>Виды поставщиков. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</i> <i>организация договорных отношений. Порядок составление договора поставки на продовольственные товары. Производственные ситуации, связанные с порядком заключения договора</i> <i>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</i>			
Тема 2.2.		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09, 10,

Организация приёмки продовольственных товаров.	2	<p>Организация приёмки продовольственных товаров. <i>Виды доставки товаров. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Договор приёмки продукции по количеству и качеству, порядок разработки и заключения.</i> <i>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.).</i> <i>Порядок работы с учетными документами по приему продовольственных товаров</i></p>			<i>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
Тема 2.3. Организация складского и тарного хозяйства	3	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация складского и тарного хозяйства. <i>Организация складского хозяйства: понятие, назначение, виды складских помещений, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям</i> Складское хозяйство: понятие. Основные задачи складского хозяйства. оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Способы хранения. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. <i>Организация тарного хозяйства, приёмка, хранение возврат тары. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Подбор технического оснащения складских помещений</i></p>	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
		Тема 2.4. Оборудование складских помещений	4	<p>Оборудование складских помещений. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия Оборудование для приёмки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерии выбора. Весоизмерительное оборудование складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного и механического оборудования. Периодичность технического обслуживания весового оборудования.</p>	2
5	<p>Подъёмно – транспортное оборудование (ПТО) Значение использования ПТО на предприятиях общественного питания. Классификация ПТО. Требования. Основные элементы ПТО. Подъёмно – транспортное оборудование непрерывного действия. Характеристика ПТО. Правила эксплуатации. Подъёмно – транспортное оборудование периодического действия. Характеристика ПТО. Правила эксплуатации.</p>		2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
Раздел 3. Учёт и контроль запасов и наличия продуктов		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или презентации на тему: - Оборудование складских помещений	2	3	<i>ОК 01, 02 05, 09,10,</i>
Тема 3.1. Товарные запасы		Содержание учебного материала	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 3.2.,3.4., 3.5., 4.1, 4.2., 5.1, 6.3 ЛР 9</i>
	1	<p>Товарные запасы. Товарные запасы: понятие, значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов, правила оценки состояния запасов сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятие. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.</p>			

		Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.			
Тема 3.2 Материальная ответственность	Содержание учебного материала		2	2	ОК 02 05, 09,10, ПК 1.1., 3.3., 3.4.,4.4., ЛР 9
	2	Материальная ответственность. Материальная ответственность. Понятие, виды. 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			
Тема 3.3. Учёт сырья и готовой продукции.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 1.2., 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2., 6.3 ЛР 9
	3	Технологическая документация. Понятие, классификация, требования к оформлению. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Порядок и документальное оформление продуктов из кладовой на производство. Виды сопроводительной документации на различные группы товаров.			
	4	Практическое занятие. План – меню производства. Ознакомление с документальным учётом расхода сырья на производстве. Ознакомление со сборником рецептур, правилами составления меню, заявок на продукты. Составление плана меню. Выполнение расчётов.			
	5	Практическое занятие. Требование накладная. Ознакомление с правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд по плану – меню и составление требования в кладовую			
	6	Практическое занятие. Калькуляционная карта. Ознакомление с правилами составления калькуляционной карты. Выполнение расчётов, составление калькуляционной карты.			
	7	Практическое занятие. Технологическая документация на отпуск товара. Ознакомление с движением готовых изделий на производстве. Ознакомление с правилами составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, и кулинарных изделий. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Ознакомление с порядком заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство Заполнение накладной на отпуск товара в буфеты и на раздачу. Оформление технологической документации. Составление дневного заборного листа.			
	8	Практическое занятие. Порядок списания боя, брака, порчи продуктов. Составление акта на брак, порчу продуктов.			
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение расчётов, составление плана меню				

				ПК 1.1., 2.2. ЛР 9
Тема 3.4. Инвентаризация запасов продуктов	Содержание учебного материала:			
	9	Инвентаризация запасов продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	2
	10	Практическое занятие. Инвентаризация запасов продуктов. Определение наличие запасов и расход продуктов. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием программного обеспечения. Заполнение инвентаризационной описи (форма ИНВ - 3). Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение расчётов		2	3
Итого за 4 семестр объем образовательной программы, в том числе: занятия во взаимодействии с педагогом теоретическое обучение: практические занятия: самостоятельной работы обучающегося промежуточная аттестация: экзамен в том числе консультация		86 64 40 24 14 8 2		
Объём образовательной программы, час Занятий во взаимодействии с педагогом в том числе: теоретическое обучение: практические занятия: - самостоятельной работы обучающегося - промежуточная аттестация: экзамен в том числе консультация		124 96 62 34 20 8 2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Организации хранения и контроля запасов и сырья № 406;	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося (парты -15 шт., стулья – 30 штук) меловая доска
лаборатория товароведения продовольственных товаров № - 36	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Учебные издания:

Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 192 с.

Нормативные документы:

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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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. – 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/
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.

Интернет ресурсы:

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.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателями в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1.-1.17.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Темы 2.1. -2.4.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для письменного опроса, тесты, задания для выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Темы 3.1. -3.4.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для письменного опроса, тесты, задания для выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП.02	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационный билет	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

- 1 – знания
- 2 - умения

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
 - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <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; – 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. 	<p>владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменный/устный опрос; -тестирование; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена</p>

<p>Умения</p> <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. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка выполнения практических заданий; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценка выполнения практических заданий на экзамене
--	---	---

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Опросы Тестирования различного вида Индивидуальные беседы