**Областное государственное автономное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Рабочая**

**программа**

**учебной дисциплины**

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

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности

естественнонаучного профиля

**43.02.15 Поварское и кондитерское**

**дело**

Чернянка

2022 г.

Рабочая программа ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, составлена с учетом рабочей программы воспитания ОГАПОУ «ЧАМТ».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО:**  на заседании МК  протокол № \_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_202 г.  председатель МК \_\_\_\_\_  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | **СОГЛАСОВАНО:**  на заседании МС  протокол № \_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.  заместитель директора по УМР | **УТВЕРЖДАЮ:**  Приказ директора  ОГАПОУ « ЧАМТ»  № \_\_\_\_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_202 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Бобас |

Организация-разработчик:

Сорокина Ю.Ю

ОГАПОУ «Чернянский агромеханический техникум»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| * + 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| * + 1. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| * + 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения примерной программы** **учебной дисциплины**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной 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** | * 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 | * 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. |

**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** | 96 |
|  |  |
| **Объем образовательной программы** | 94 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 60 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 14 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 20 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) | - |
| Промежуточная аттестация [[2]](#footnote-2) | 2 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| **1.** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | | ОК 1-7, 9, 10 |
| **Раздел 1** | **Основные группы продовольственных товаров** | | **46** |  |
| **Тема 1.1**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **4** | 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); подготовкасообщений | |  |  |
| **Тема 1.2.**  **Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих 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 |
| **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); подготовкасообщений | |  |  |
| **Тема 1.3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 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 назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. 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 |
| **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); подготовкасообщений | |  |  |
| **Тема 1.4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 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 назначениемолока 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); подготовкасообщений | |  |  |
| **Тема 1.5.**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 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 назначениерыбы, рыбных продуктов | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. 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 |
| **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); подготовкасообщений | |  |  |
| **Тема 1.6.**  **Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. 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 |
| **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); подготовкасообщений | |  |
| **Тема 1.7.**  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. 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 |
| **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); подготовкасообщений | |  |
| **Тема 1.8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| 1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров | | **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); подготовкасообщений | |  |
| **Раздел 2** | **Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | | **46** |  |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | | **10** | 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** |  |
| 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | | **2** | ОК 1-7, 9, 10 |
| 1. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. | | **1** |
| 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** | | **8** | 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** | | **2** |  |
| 1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | | **1** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Определение наличия запасов на складе. | | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе | | **\*** |
| **Тема 2.3**  **Организация хранения различных видов продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | |
| 1. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | |
| 1. 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, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | | **1** |
| 1. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | | **2** |
| 1. 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. | |  |
| **Тема 2.4**  **Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | |
| 1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |  |
| 1. 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 |
| 1. 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 | | **-** |
| **Тема 2.5**  **Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** | **Содержание учебного материала** |  | **8** |  |
| 1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | |
| 1. 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 | |
| 1. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **6** |  |
| 1. 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 |
| 1. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи | | **2** |
| 1. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. | | **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 правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве | |  |
| **Промежуточная аттестация** |  | | **2** |  |
| **Всего:** | | | **96** |  |

**3. ПИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

# 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>

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>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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.

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.

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/>

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>.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

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/>

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

* + 1. **Электронные издания:**
  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/) – комплексное оснащение ресторана
  4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
  5. [http://www.gosfinansy.ru](http://www.gosfinansy.ru/) – справочная система
     1. **Дополнительные источники**

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  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 документации на различные группы продуктов. | 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 | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  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. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

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). [↑](#footnote-ref-1)
2. Проводится в форме дифференцированного зачета [↑](#footnote-ref-2)