

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Базовая подготовка

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБО- ЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному учебному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 т. ч. с использованием специализированного программного обеспечения;
- **оценивать качество и безопасность пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*
- **определять пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 предприятиях 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- **пищевую ценность продовольственного сырья*
- **требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*

*- требования работодателей

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 104 часов; самостоятельной работы обучающегося - 52 часа.

Вариативной части - 63 часа

Вариативная часть направлена на углубление знаний студентов и отработки умений при изучении дисциплины.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
практические занятия	46
контрольная работа	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
в том числе:	
написание опорных конспектов	9
подготовка презентаций	18
подготовка рефератов, докладов	10
составление схем, таблиц	15
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамена</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Общие требования к качеству сырья и продуктов.	Содержание учебного материала	4		
	<p>Общие требования к качеству сырья и продуктов. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Основные понятия: качество, показатели качества.</p> <p>Дефекты и брак продовольственного сырья: понятие, классификация, причины возникновения и способы устранения, диагностика по отличительным признакам. Основы стандартизации и сертификации товаров.</p>			
	Самостоятельная работа обучающихся Составить схему: «Классификация факторов качества»	2		
Тема 1.2. Пищевая ценность продовольственного сырья.	Содержание учебного материала	4	2	
	<p>Пищевая ценность продовольственного сырья. Характеристика полезных свойств различных видов продуктов и сырья.</p> <p>Химический состав продовольственного сырья.</p>			
		2	2	
	Практическое занятие	2		
	1 <i>Расчёт энергетической ценности продовольственного сырья.</i>	3		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рассчитать калорийность завтрака.</i>			
Тема 1.3 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание учебного материала	4		
	<p>Режимы хранения продовольственных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие в продовольственном сырье при хранении.</p> <p>Товарные потери. Вредители продовольственных товаров. Оценка условий хранения и состояние продуктов и запасов; определение наличия запасов и расход продуктов.</p>			
	Практическое занятие:	2		
	2 <i>Расчёт товарных потерь продовольственного сырья.</i>			
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить опорный конспект по теме «Товарные потери»	4	
		Контрольная работа	2	
Тема 1.4. Ассорти-	Содержание учебного материала:	22	2	

<p>мент и характеристики основных групп продовольственных товаров.</p>	<p>Ассортимент зерно продуктов, пищевая ценность; химический состав, требования к качеству и безопасности. Сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности зернопродуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Крупа, понятие, классификация, ассортимент, характеристика; требования к качеству и безопасности, пищевая ценность. Мука Понятие, ассортимент, показатели качества и безопасности, пищевая ценность, дефекты. Условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности</p> <p>Макаронные изделия классификация, характеристика; ассортимент. показатели качества и безопасности, пищевая ценность, дефекты. Сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий понятие, классификация, ассортимент, показатели качества в соответствии с требованиями действующих нормативных документов, показатели безопасности, пищевая ценность, дефекты.</p> <p>Ассортимент и характеристики плодоовощных товаров: общие требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов. Переработанные плоды и овощи. Консервы овощные, их значение, классификационные признаки. Сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. Маркировка консервов и их хранение. Показатели качества и безопасности, пищевая ценность переработанных плодов и овощей.</p> <p>Значение вкусовых товаров в питании: ассортимент. показатели качества и безопасности, пищевая ценность, дефекты. Сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. Чай и чайные напитки классификация, особенности технологии производства, оценка качества, пищевая ценность, показатели безопасности. Сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. Кофе и кофейные напитки классификация, особенности технологии производства, оценка качества, пищевая ценность, показатели безопасности.</p> <p>Сахаристые кондитерские изделия: ассортимент, оценка качества, использование в общественном питании, пищевая ценность. Мучные и кондитерские изделия: классификация, ассортимент, оценка качества, хранение. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов. Сахар, мёд значение в питании, классификация, ассортимент, требования к качеству, показатели безопасности, пищевая ценность. Требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов.</p> <p>Растительные масла, ассортимент: характеристика использование в общественном питании, требования к качеству и безопасности, пищевая ценность; требования к срокам и усло-</p>		
-------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>вия хранения, Майонез и майонезная продукция. Классификация, сравнительная характеристика по ассортименту, характеристика, показатели качества и безопасности; требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Значение в питании яиц и яичных товаров: классификация, оценка качества, дефекты, показатели безопасности. Ассортимент и характеристики яиц; пищевая ценность яиц; общие требования к качеству; требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности яиц. Яйцепродукты: виды и назначения, условия и сроки хранения, показатели безопасности.</p> <p>Классификация мяса убойных животных по различным признакам: требования к качеству; ассортимент и характеристики мяса; пищевая ценность мяса; общие требования к качеству; требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности мяса, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий. Мясные полуфабрикаты Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности, тканевому составу, использованию. Показатели качества и безопасности. Мясные субпродукты, показатели качества и безопасности. Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности, тканевому составу, использованию.</p> <p>Мясо птицы. Особенности пищевой ценности, деление на сорта по показателям качества, упаковка, особенности маркировки.</p> <p>Ассортимент и характеристики колбасных изделий : колбасные изделия технология производства, требования к качеству и безопасности, пищевая ценность;; требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности колбасных изделий. Мясные копчености. Сравнительная характеристика по пищевой ценности сырья, технологии производства. Показатели качества и безопасности. Мясные консервы. Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности, составу, использованию. Показатели качества и безопасности.</p> <p>Ассортимент молочных товаров: значение в питании, классификация; характеристика молочных товаров; пищевая ценность продовольственного сырья; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. групп, требования к качеству и безопасности, пищевая ценность; Молоко: классификация, ассортимент требования к качеству; срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности молока, пищевая ценность. Сливки: классификация, ассортимент требования к качеству; срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>определения доброкачественности и безопасности, пищевая ценность. Кисломолочные продукты: классификация, ассортимент, требования к качеству; срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. групп, требования к безопасности, пищевая ценность. Молочные консервы: классификация, ассортимент, требования к качеству; срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и безопасности, пищевая ценность. Сыры: классификация, ассортимент, требования к качеству; срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и безопасности, пищевая ценность.</p> <p>Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Пищевая ценность, оценка показателей качества, общие специфические показатели, товарные сорта, дефекты. Требования к срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и безопасности. Рыба солёная, копчёная. Балычные изделия. Сравнительная характеристика по ассортименту пищевой ценности, химическому составу, упаковке, оценке качества, условиям и срокам хранения. Показатели безопасности. Рыбные консервы и пресервы, особенности пищевой ценности, сырья, технологии производства, классификация, ассортимент, требования качества и безопасности. Ассортимент нерыбного водного сырья Сравнительная характеристика по пищевой ценности, технологии получения. Показатели качества, пищевая ценность</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>3 Определение товарного сорта крупы.</p> <p>4 Оценка качества хлебобулочных изделий.</p> <p>5 Оценка качества и безопасность свежих плодов и овощей.</p> <p>6 Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.</p> <p>7 Оценка качества и безопасности чая.</p> <p>8 Оценка качеств и безопасность кондитерских изделий</p> <p>9 Оценка качества и безопасность растительного масла</p> <p>10 Оценка качества и безопасность яиц</p> <p>11 Распознавание показателей качества и безопасность мяса.</p> <p>12 Оценка качества и безопасность молока</p> <p>13 Оценка качества и показателей безопасности промысловых рыб</p>	22	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить кроссворд по теме: «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий».</p> <p>Составление презентаций по теме: «Организация хранения плодоовощных товаров»</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Ассортимент вкусовых товаров». Составить таблицу: «Классификация слабоалкогольных и безалкогольных напитков». Подготовить презентацию на тему:</p>	22	

	<p>«Ассортимент чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков».</p> <p>Составить кроссворд по теме «Ассортимент кондитерских товаров»</p> <p>Составить кроссворд по теме «Ассортимент пищевых жиров»</p> <p>Составить кроссворд по теме «Ассортимент яиц и яичных товаров»</p> <p>Реферат по теме «Показатели безопасности мяса убойных животных и мяса птицы» Составить схему: «Классификация колбасных изделий»</p> <p>Составить таблицу пищевой ценности молока и молочной продукции.</p> <p>Подготовить доклад по теме: «Сыры»</p> <p>Подготовить доклад «Ассортимент рыбы переработанной». Зарисовать и расшифровать маркировку 6-ти образцов рыбных консервов</p> <p>Подготовить доклад «Показатели качества и использование нерыбного водного сырья в ПОП</p>		
Раздел 2. Организация хранения и контроль запасов и сырья			
Тема 2.1 Виды снабжения: источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	<p>Виды снабжения. Основные требования к организации снабжения. Снабжение: понятие, значение. Источники снабжения сырьем и поставщики предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками.</p> <p>Организация приемки продовольственного сырья. Особенности приемки. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Составление схемы документального оформления приемки товаров.</p> <p>Товародвижение: принципы, формы. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Формы доставки продуктов на предприятия общественного питания. Способы доставки продуктов на предприятия общественного питания. Виды доставки товаров. Требования к доставке товаров. Закупка товаров у физических лиц. Сопроводительная документация. Оформление документации на различные виды продукции. Графики и маршруты завоза продуктов. Роль транспортных организаций в процессе товародвижения. Материальная ответственность при доставке продуктов. Нормы и товарные запасы сырья. Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции.</p>		
	Практические занятия:		
	14 Определение наличия запасов и расход продуктов.	4	
	15 Составление схемы документального оформления приема товаров		

	Самостоятельная работа обучающихся. Определение перечня поставщиков для конкретного предприятия, формы поставок, способы доставки. Составление график завоза продуктов. Составление схемы: «Технологический процесс товародвижения»	4	
Тема 2.2. Виды складских помещений и требования к ним.	Содержание учебного материала	6	
	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Размещение складских помещений. Состав и площади складских помещений. Расчет площади складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования Виды оборудования складских помещений. Оснащение складских помещений инвентарем; транспортные средства. Материальные потоки склада. Организация тарного хозяйства. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.		
	Практическое занятие		
	16 Изучение устройства весов и правил взвешивания	4	
	17 Подбор и расчет необходимого технологического оборудование		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление графиков ТО холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре. Составление таблицы «Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых»	5	
Тема 2.3. Методы контроля качества продуктов при хранении	Содержание учебного материала	4	
	Способы хранения и укладка сырья и продуктов. Товарное соседство при хранении сырья и продуктов. Характеристика хранения основных видов продукции. Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Санитарно-гигиенический режим при хранении продуктов. Товарные потери: нормируемые и ненормируемые Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Ответственность и контроль Санитарных правил при хранении сырья и продуктов. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания		
	Практические занятия:		
	18 Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов.	4	

	19	Оформление технологической документации		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию: «Хранение продуктов на предприятии общественного питания»		5	
	Контрольная работа		2	
Тема 2.4. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Содержание учебного материала		2	
		Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Процедуры инвентаризации запасов продуктов. Инвентаризация продовольственного сырья назначение, сроки, порядок подготовки к проведению. Состав инвентаризационной комиссии проведения, выведения окончательных результатов.		
	Практические занятия:		4	
	20	Правила проведения инвентаризации продуктов.		
	21	Определение результатов инвентаризации товаров и тары.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад «Правила оценки состояния запасов на производстве»		3	
Тема 2.5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд.	Содержание учебного материала		4	
		Виды сопроводительной документации на различные продукты (на мясные и рыбные продукты). Расчёт расходов сырья на производстве. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования персонала правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.		
	Практические занятия:		4	
	22	Документальное оформление отпуска продуктов со склада.		
	23	Оформление документации по контролю расходов продуктов на производстве.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить и оформить товарную накладную.		4	
Всего:			156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете: Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету.

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- нормативная документация;
- методические пособия.
- весоизмерительное оборудование

3.2. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы и нормативные документы.

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 17.12.1999 ФЗ-212 с последующими изменениями и дополнениями
2. «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ» ФЗ от 28.12.2009 № 381
3. «Об основах государственного регулирования торговой деятельностью в РФ» ФЗ от 24.06.2007 №209
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» закон РФ №1034-1 от 19.04.1991
5. Справочник руководителя общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2009

Стандарты

1. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
2. ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Инструкции

6. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству / 15.06.65 № 11-6

7. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству / 25.04.66 № 11-7 с изменениями с дополнениями от 14.11.74 №98

Учебные издания

1. Дубцов Г.Г «Товароведение продовольственных товаров» .- М. :«Академия», 2014 г.
2. Володина М.В.. «Организация хранения и контроль запасов сырья». – М.: «Академия», 2015 г.
3. Перетятко Организация учёта и калькуляция на предприятиях общественного питания:- Ростов н/Д: Феникс,2014г.
4. Потапова И.И «Калькуляция и учет». – М.: «Академия» , 2014 г.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». – М.: «Феникс» , 2014 г.
6. Шевченко В.В. «Товароведение и экспертиза потребительских товаров» – М.: ИНФРА-М, 2010г.

Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.

Интернет ресурсы:

www.belobshepit.ru/node/106

www.psbatishev.narod.ru

www.biblior.ru

www.sklad-zakonov.narod.ru

www.tehbez.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов исследований.

Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения:	
-определять наличие запасов и расходов продуктов;	Практические занятия 16, 17, 18, 19, 20
-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия № 1 - 23
-проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия 20, 21, 22
-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия № 22, 23
-оформлять техническую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Практические занятия № 18, 19, 20, 21, 22, 23
-оценивать качество и безопасность пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Практические занятия № 4 - 16
-определять пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд,	Практические занятия № 1, 2, 5 -16

<i>напитков и кулинарных изделий</i>	
<p>знания:</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 производстве и движении блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; -правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; -<i>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i> -<i>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i> 	<p>Письменный опрос</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p>