

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	
<b>1. Общая характеристика</b> .....	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	
<b>2. Структура и содержание дисциплины</b> .....	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа) .....	
<b>3. Условия реализации дисциплины</b> .....	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины</b> .....	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ формирование знаний в области товароведной характеристики пищевых продуктов, знаний и умений в организации снабжения, предприятий питания.

Дисциплина ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>3</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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 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	-

<sup>3</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

		<p>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>	
--	--	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Организация хранения и контроль запасов и сырья	6	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>4</sup>	94	34
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамен</i>	6	-
<b>Всего</b>	<b>102</b>	<b>34</b>

---

<sup>4</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>		<b>54</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Классификация продовольственных товаров.</b> Свойства и показатели ассортимента	2	
	<b>Качество и безопасность продовольственных товаров.</b> Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	2	
	<b>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	2	
	<b>Практические занятия:</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	2	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Ассортимент, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки:</b> круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	<b>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки:</b> круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	<b>Практические занятия:</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Практическое занятие №3.</b> Органолептическая оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	<b>Практические занятия:</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	<b>Практические занятия:</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	<b>Практические занятия:</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Практические занятия:</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	4	
	<b>Практическое занятие №7</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2	
	<b>Практическое занятие №8</b> Органолептическая оценка качества пищевых жиров	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	<b>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров</b>	2	
	<b>Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров</b>	2	
	<b>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров</b>	2	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	<b>Практические занятия:</b> оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	4	
	<b>Практическое занятие №9</b> Органолептическая оценка качества кондитерских товаров	2	
	<b>Практическое занятие №10</b> Органолептическая оценка качества вкусовых товаров	2	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально - технического снабжения	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания:</b> 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.	2		
<b>Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.</b> Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.)	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.</b> Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	<b>Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.</b> Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	<b>Практические занятия:</b> определять наличие запасов и расход продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	4	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, типа предприятия.	2	
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товароматериальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.</b> 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.	2	
	<b>Практические занятия:</b> оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	<b>Практическое занятие № 13</b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	10	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.</b> Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов</b>	2	
	<b>Методы контроля качества продуктов при хранении.</b> Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	<b>Практические занятия:</b> принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	4	
	<b>Практическое занятие № 14</b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	<b>Практическое занятие № 15</b> Выбор форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Правила оформления заказа на продукты со склада.</b> Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	<b>Практические занятия:</b> оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.</b> Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	
		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</b> Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.		
	<b>Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы:</b> выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	
	<b>Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</b>	2	
	<b>Практические занятия:</b> оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения Оформление инвентаризационной описи	2	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Решение ситуационных производственных задач по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	2	
	<b>Итого</b>	<b>96</b>	

2.3. Курсовой проект (работа)

Не предусмотрена

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. 328

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции

15. СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

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

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

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

20. 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.

21. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

### **3.2.2 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> – справочная система

### **3.2.3 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
<p>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;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование,</p>

<p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>15 Способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>контрольные работы)</p>
---	--	----------------------------