



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО - 19.02.10.ОП.03.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



Содержание

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной 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 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.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов *профессиональных компетенций*:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	75
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	24
<i>лабораторные работы</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	-
Консультации	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Семестр 4	75	51		24		31	6	112				
1	<i>Введение. Предмет, цели и задачи курса. Структура курса</i>	2	2/2								1		
	Раздел 1. Понятие хранения, объекты хранения и оценка качества продовольственных товаров	22	14		8		13						
	Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	2	2				3						
2	<i>Качество, методы оценки, критерии</i>		2/4							с.6-14 [2]	1-2		
	<i>Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала. Тематика самостоятельных работ: №1 Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам</i>						3/3						
	Тема 1.2. Хранение продовольственных товаров	6	4		2		3						
3	<i>Основы хранения, факторы, процессы при хранении</i>		2/6							с.111-118 [2]	1-2		
4	<i>Товарные потери, их учет</i>		2/8							с.118-120, 130-135 [2]	1-2		
5	<i>Практическое занятие № 1 Расчет практической и начисленной естественной убыли (решение ситуационных задач)</i>				2/2						2		
	<i>Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала Тематика самостоятельных работ: №2 Работа со стандартами - изучение условий и сроков хранения продуктов питания</i>						3/6						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Тема 1.3. Консервирование продовольственных товаров	4	2		2		1						
6	<i>Виды, значение, сущность консервирования</i>		2/10						с.125-127 [2]	1-2			
7	<i>Практическое занятие № 2 Составление таблиц по ассортименту консервированных продуктов, маркировка и сроки хранения. Работа со стандартами.</i>				2/4					2			
	<i>Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала</i>						1/7						
	Тема 1.4. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	10	6		4		6						
8	<i>Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров: Плодоовощные товары и продукты их переработки. Рыбные товары. Мясные товары.</i>		2/12						Плакаты, таблицы	с.14-17, 23-69, 81-88 [2]	1-2		
9	<i>Практическое занятие № 3 Оценка качества свежих плодов и овощей и плодов по стандарту (работа с натуральными образцами) определение градации качества (стандартный, нестандартный, отходы). Распознавание дефектов свежих плодов</i>				2/6				Натуральные образцы ГОСТы		2-3	ТЗ, Д	
10	<i>Яйцо и продукты переработки. Молочные товары. Пищевые жиры.</i>		2/14						Плакаты, таблицы	с.79-81, 84-85 [2]	1-2		
11	<i>Зерномучные товары. Кондитерские товары. Вкусовые товары. Пищевые концентраты. Пищевые добавки</i>		2/16						Плакаты, таблицы	с.17-23,69-79, [2]	1-2		
12	<i>Практическое занятие № 4 Определение качества сыров</i>				2/8				Натуральные образцы ГОСТы		2-3		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала. Тематика самостоятельных работ: № 3 Изучение правил отбора образцов или объединенных проб (решение ситуационных задач) № 4 Изучить ассортимент рыбных и мясных товаров, представленный в магазинах № 5 Изучить ассортимент молочных товаров, представленный в магазинах Консультация по разделу						6/13						
	Раздел 2. Организация снабжения предприятия и складского хозяйства	36	26		10		12						
	Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Документальное оформление, учет	14	10		4		5						
13	Источники снабжения. Формы и способы. Материально-техническое снабжение		2/18						Схема товародвижения Схема классификации тары	с.90-96 [2] с.45-53, 57-61 [5]	1-2		
14	Практическое занятие № 5 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций				2/10						2-3	ТЗ	
15	Общие положения по учету товаров и тары		2/20							с. 142-149 [2]	1-2		
16	Приемка сырья, товаров и тары. Документальное оформление		2/22							с.92-96 [2], с. 53-57 [5]	1-2		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная						
		всего	в т. ч. по видам занятий									консультации	максимальная
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
17	Учет сырья, товаров и тары в кладовых		2/24						с.66-84 [4]	1-2			
18	Учет сырья на производстве		2/26						с.149-152 [2], с.85-106 [4]	1-2			
19	Практическое занятие № 6 Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов				2/12				Бланки документов	2			
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала Тематика самостоятельных работ: № 6 Заполнение договора о материальной ответственности №7 Изучение раздела СанПин 2.3.6.1079-01 «Требования к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов»					5/18							
	Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	6	4		2	2							
20	Организация работы складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.		2/28						с.96-103 [2] с.61-74 [5]	1-2			
21	Хранение продуктов. Организация тарного хозяйства.		2/30						с.103-111 [2] с.74-83 [5]	1-2			
22	Практическое занятие № 7 Расчет площадей для хранения продуктов на складе. Решение ситуационных задач				2/14					2-3			
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала Тематика самостоятельных работ: № 8 Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии					2/20							

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная				
		всего	в т. ч. по видам занятий								
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование					
	Тема 2.3. Оборудование складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерий выбора	16	12		4		5				
23	Подъемно-транспортное оборудование		2/32						с.156-166 [3]	1-2	
24	Весоизмерительное оборудование		2/34						с.169- 177 [3]	1-2	
25	Весовое и дозирующее оборудование		2/36						с.177-184 [3]	1-2	
26	Практическое занятие № 8 Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации				2/16			Паспорт оборудования	Отчет по работе	2	
27	Холодильное оборудование: основы холодильной техники		2/38						с.352-365 [3]	1-2	
28	Холодильное оборудование		2/40						с.366-391 [3]	1-2	
29	Практическое занятие № 9 Изучение устройства и принципа работы холодильных шкафов и камер. Освоение правил их безопасной эксплуатации				2/18			Паспорт оборудования	Отчет по работе	2	
30	Правила эксплуатации и периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		2/42						с.166-167, 184-185 [3]	1-2	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала Тематика самостоятельных работ: № 9 Лифты: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации						5/25				
	Консультация по разделу						2/4				

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовое проектирование	консультации	максимальная						
	Раздел 3. Организация работы производственных вспомогательных помещений	4	2		2		2					
31	Тема 3.1. Работа вспомогательных помещений - экспедиции, моечной, хлеборезки		2/44						План – схема	с.284-305 [5]	1-2	
32	Практическое занятие № 10 Оснащение оборудованием, инвентарем вспомогательных цехов, компоновка помещений				2/20						2-3	ТЗ
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала Тематика самостоятельных работ: № 10 Изучение СанПиН 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"						2/27					
	Консультация по разделу							1/5				
	Раздел 4. Организация процесса контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	11	7		4		4					
33	Тема 4.1. Организация процесса контроля хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов		2/46							с.135,141-142 [2]	1-2	
34	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		3/49							с.120-127 [2]	1-2	
35	Практическое занятие № 11 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд с использованием специализированного программного обеспечения				2/22				Видеофильм	[1]	2	ТЗ

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная				
		всего	в т. ч. по видам занятий								
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование					
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала Тематика самостоятельных работ: № 11 Составить таблицу методов контроля, указать необходимые средства для их осуществления № 12 Изучение Методики учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности.						3/30				
36	Тема 4.2. Инвентаризация: процедуры и правила		1/49						с.135-141 [2]	1-2	
	Практическое занятие №12 Составление выписки из инвентаризационной описи, сличительной ведомости				1/23					2	
37	Практическое занятие №12 (продолжение) Определение результатов инвентаризации – решение ситуационных задач				1/24			Раздаточный материал	Решение задач	2	
	Итоговое занятие		1/50							1-2	
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала					1/31					
	Консультация по разделу						1/6				
	Итого за семестр	75	51	24	31	6	112				
	Итого по дисциплине	75	51	24	31	6	112				

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских - лабораторий	№7302 Кабинет Технологии продукции общественного питания.
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методической литературы.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.</i> <ul style="list-style-type: none"> • комплект оборудования, инвентаря, инструментов; • мультимедийный проектор; • внешние накопители информации.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев. - Казань : КНИТУ, 2016 УБ ONLINE 3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016. – 352 с.
Дополнительные	1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с. 2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с. 3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с. 4. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова , Н.В. Коник , Т.А. Пешкова . - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с 5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М., 2016.- 320 с. 6. Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ОП.03.ПЗ. Жукова Е.С.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	7. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы МО-19.02.10.ОП.03.СР. Жукова Е.С.
	8. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016. – 398 с.
	9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
	10. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	11. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во «Феникс». – 2004. – 384 с.
	Нормативная и законодательная литература
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	28. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	29. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	30. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	31. 1С: Предприятие 8. Конфигурация «Общепит», редакция 2.0 Руководство пользователя. – М., 2011
Интернет-источники	http:// tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Электронные образовательные ресурсы	1. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru 2. ЭБС « ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru 3. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru 4. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com 5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал « ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал « Стандарты и качество».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:		
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 -6.5.	Опрос, тестирование, проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ. Изложение материала об ассортименте и характеристике основных групп продовольственных товаров.
общие требования к качеству сырья и продуктов		Опрос, тестирование, проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ, работа на интерактивных занятиях. Изложение материала об общих требованиях к качеству сырья и продуктов.
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов		Опрос, тестирование, проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ. Формулирование условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.
методы контроля качества продуктов при хранении		Опрос, тестирование. Изложение методов контроля качества продуктов при хранении.
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		Опрос, тестирование. Формулирование способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.
виды снабжения		Опрос, тестирование. Формулирование видов снабжения.
виды складских помещений и требования к ним		Опрос, тестирование, проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ. Изложение материала о видах складских помещений и требований к ним.

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 -6.5.	Опрос, тестирование. Определение периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования при решении ситуационных заданий.
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания		Опрос, тестирование, проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ. Изложение методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		Опрос, тестирование. Изложение материала о программном обеспечении управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		Опрос, тестирование. Формулирование современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.
методы контроля возможных хищений запасов на производстве		Опрос, тестирование, проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ. Изложение методов контроля возможных хищений запасов на производстве.
правила оценки состояния запасов на производстве		Опрос, тестирование. Формулирование правил оценки состояния запасов на производстве.
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		Опрос, тестирование. Изложение процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов.
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		Опрос, тестирование. Изложение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		Опрос, тестирование. Изложение видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.
Освоенные умения:		
определять наличие запасов и расход продуктов	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 -6.5.	Защита практической работы. Оценка результатов по определению наличия запасов и расхода продуктов. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов		Защита практической работы (способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов). Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов		Оценка готовности обучающихся к проведению инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов во время ДИ.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов		Оценка готовности обучающихся к принятию решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов во время ДИ, при решении проблемных ситуаций.

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 -6.5.	Оценка результатов практической работы. Оценка результатов по правильному оформлению технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения при решении ситуационных заданий. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.

