

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.02.2022 14:33:01

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a902bc31fd1b6a6ac5a1f10c8c3199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование учебной
дисциплины

**ОП.03 Организация хранения и контроль
запасов сырья**

код, специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

РАССМОТРЕННО И ОДОБРЕННО:

19.02.10

Технология продукции общественного питания

6

«6» 2020

Председатель
комиссии



Н. С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

Заместитель

СПО



С.П. Боярская

Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Грушина . . ,
. . . Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зав. отделением СПО Краснодарского
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: . . . 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа может использоваться в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке по рабочей специальности Повар, кондитер.

1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины

До изучения дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Математика и Химия) при реализации программы среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении этих дисциплин

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов сырья относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации 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 товаров;
 - 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать 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), 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.

Код	Наименование результата обучения
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.

1.6 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся **102** часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся **68** часа;

самостоятельная работа обучающихся **22** часа;

консультации **12** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
- практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	22
в том числе:	
- выполнение и защита индивидуального задания по теме	6
- подбор иллюстративного фото материала и выполнение слайд-презентации по темам	10
- работа с учебником и другими источниками информации, в том числе компьютерной (подбор материала для написания сообщения, плана-конспекта по выбранной теме и т.д.)	6
Консультации	12
Промежуточная аттестация - в форме экзамена	-

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

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			8	
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	Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров	Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.	2	2
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	Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров.	Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> работа с учебником или другими источниками информации: подготовка и защита реферата: «Показатели характеризующие пищевую ценность продуктов питания».	2	
Раздел 2 Товароведная характеристика и оценка качества основных групп продовольственных товаров			42	
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	Тема 2.1 Плодоовощные товары: оценка качества и особенности хранения.	Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании, классификация, строение, свойства, пищевая ценность и химический состав. Товарное качество. Градации качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упаковке.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> работа с учебником или другими источниками информации: подготовка и защита доклада «Картофель: заготовка, методы хранения, борьба с болезнями картофеля, потребительское значение.	2	
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	Тема 2.2 Рыбные товары: оценка качества и особенности хранения	Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование рыбных товаров в общественном питании. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Общие и специфические показатели: принципы деления рыбных товаров на сорта и категории.	2	2

ПК 6.1-6.5		Дефекты рыбы и продуктов ее переработки. Факторы, сохраняющие качество рыбных товаров. Потери при хранении.		
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	Тема 2.3 Мясные товары: оценка качества и особенности хранения	Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Оценка качества мясных товаров. Принципы деления мясных товаров на сорта и категории. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упаковке и маркировке.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебником или другими источниками информации; - подготовка слайд-презентации по теме: «Изменения при хранении охлажденного мяса».	2	
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	Тема 2.4 Зерномучные товары: оценка качества и особенности хранения	Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров по сохраняемости. Сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров. Потери зерномучных товаров, болезни и дефекты. Требования к упаковке и маркировке.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебником или другими источниками информации; - подготовка и защита реферата «Анализ показателей качества различных групп зерномучных товаров в розничной торговле».	4	
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	Тема 2.5 Молочные товары: оценка качества и особенности хранения	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока и продуктов его переработки. Упаковка для общественного питания. Хранение молочных товаров: условия и сроки. Потери.	2	2

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	Тема 2.6 Пищевые жиры: оценка качества и особенности хранения.	Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Градации. Упаковка. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции.	2	2
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	Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки: оценка качества и особенности хранения	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация по сохраняемости. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упаковке и маркировке.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебником или другими источниками информации; - подготовить реферат по теме: «Способы определения доброкачественности яйца».	4	
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	Тема 2.8 Кондитерские товары: оценка качества и особенности хранения	1. Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация по сохраняемости. Оценка качества. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении. Потери при хранении. Требования к упаковке и маркировке.	4	2
		2. Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация по сохраняемости. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь, болезни и дефекты. Требования к упаковке и маркировке.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебником или другими источниками информации: подготовить реферат по теме: «Ассортимент кондитерских товаров различных групп в предприятиях розничной торговли».	2	
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	Тема 2.9 Вкусовые товары: оценка качества и особенности хранения.	Рынок чая, кофе, пряностей и приправ. Сравнительная товароведная характеристика. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении. Потери при хранении. Требования к упаковке и маркировке.	2	2

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	Тема 2.10 Пищевые концентраты	Пищевые концентраты: понятие, назначение. Классификация по видам сырья, способам производства и пищевым признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Потери: виды, причины возникновения.	2	2
Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.			52	
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	Тема 3.1 Виды продовольственного снабжения.	1. Снабжение: понятие значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	2
		2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	2	2
		Практическое занятие	4	
		1. Составление договора поставки на продовольственные товары (по заданию преподавателя).	2	3
		2. Заполнение товарно - транспортной накладной, счет- фактуры. (по заданию преподавателя).	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся - работа с учебником или другими источниками информации; Подготовка и защита реферата: «Правила приемки продовольственных товаров».	2	
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	Тема 3.2 Организация складского и тарного хозяйства	1. Складское хозяйство: понятие, назначение виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.	2	2
		2. Тарное хозяйство: понятие, назначение.	2	2
		Практическое занятие	4	
		Составление заявки на оснащение) складских помещений оборудованием (механическое, весовое, холодильное).	2	3
		Контроль качества пищевого сырья. Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: - подготовка слайд-презентации по теме «Условия хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания»	2	

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	Тема 3.3 Условия хранения продовольственных товаров.	1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.	2	2
		2. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	2	2
		Практическое занятие	4	
		1. Заполнение требования в кладовую на основании план меню и требования накладной.	2	3
		2. Решение ситуационных задач по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	3
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	Тема 3.4 Контроль запасов и наличие продуктов.	1. Товарные запасы: понятие назначение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья.	2	2
		2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	2
		3. Ответственность работников в области контроля наличия товаров.	2	2
		4. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	2	3
		5. Контроль расхода продуктов на производстве. Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	3
		6. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	2	3
		Практическое занятие	6	
		1. Заполнение договора о полной индивидуальной материальной ответственности, накладной на отпуск товара.	2	3
		2. Заполнение инвентаризационной описи, акта о списании продуктов.	2	3
		3. Заполнение акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов, и готовых изделий кухни, акта о реализации и отпуске изделий из кухни.	2	3
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации Подготовка и защита доклада по теме: Мероприятия по сокращению расходов по таре.	2	
	Консультации	12		
	Всего	102		

3 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация учебной программы требует наличия учебного кабинета.

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности №6 (для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ): Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (посадочных мест), стационарная доска; мультимедийный экран, сканер, принтер, 20 компьютеров с установленными ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала, стационарные учебно- наглядные пособия (плакаты); переносные учебно-наглядные пособия, программное обеспечение, операционная система Windows 8.1, Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE, антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition, 1С:Предприятие.8. Управление торговлей (НПВФ «Интерсофт» Сетевая версия, 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях, информационная справочно-правовая система Консультант плюс, автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial; комплект программных продуктов- учебный класс- «Альт-Инвест Сумм», «Альт-Финансы», Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru сетевая версия на 25 пользователей;сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Hyper Service, «Экономика предприятия»,система тестирования INDIGO, бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух», учебные фильмы (ООО «Решение: учебное видео» Комплект фильмов согласно спецификации к договору), программное обеспечение "Система управления учебным процессом Магеллан v.5", система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+; программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ;программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip. Google Chrome, программное обеспечение AutoCAD 2012 на На DVD дисках

3.2 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Раздел 2 Товароведная характеристика и оценка качества основных групп продовольственных товаров Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	2 часа	Презентация
Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства. Тема 3.1	2 часа	Круглый стол
Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства Тема 3.2	2 часа	Дискуссия
Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства Тема 3.4	2 часа	Обучение по аналогии

3.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /- М.: Издательский

центр «Академия», 2019.- 192с. Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=428904&>

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : Изд. 4-е стер. / Г.Г. Дубцов, - Изд. 4-е стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016г.
2. С.Т. Драмьшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015г.
3. Е.Н. Печникова и др. Основы товароведения пищевых продуктов и технология приготовления пищи. - М.: Экономика, 2016г.
4. 1. Организация производства в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10587-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430884>
5. Грибанова И.В. Товароведение: Учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 359 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949459>
6. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/395767>
7. Закон РФ «О защите прав потребителей», 07.02.1992, с изменениями и дополнениями
- 8.«Правил оказания услуг общественного питания», №1036, от18.08.97, с изменениями от 21.05.01 и 10.05.07.
9. , - « », 2008
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М.»Лада»,2015
- 11.ГОСТ 303892-2013. «Общественное питание. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования предприятий».
12. ГОСТ 31984-2012». Услуги общественного питания. Общие требования».
13. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Интернет-ресурсы:

1. Росконтроль - <https://roscontrol.com>
2. Росстандарт - <https://www.gost.ru/portal/gost/>
3. Retail.ru ритейлеру и поставщику - <https://www.retail.ru>
4. Роскачество - <https://roskachestvo.gov.ru>
5. Теория и практика товароведения - <http://www.roskaza.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, письменных проверочных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Для текущего контроля знаний формируются многовариантные задания в форме тестов, заданий для выполнения письменных самостоятельных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; - рационально организовывать технологический процесс производства; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса 	<p>Экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении устного и письменного опроса, во время практических занятий, при защите индивидуальных проектов.</p> <p>Оценка (бальная), полученная за выполнение письменных заданий в форме тестов или письменных проверочных заданий.</p>
<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевые особенности общественного питания и инфраструктуру отрасли; - организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; - структуру предприятий и нормативную базу деятельности; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - суть и элементы производственного и технологического процессов; - оперативное планирование работы производства; - организацию процессов производства основных производственных цехов и вспомогательных помещений; основные категории производственного персонала, требования к нему; организацию и нормирование труда персонала; 	<p>Экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении устного и письменного опроса, во время практических занятий, при защите индивидуальных проектов.</p> <p>Оценка (бальная), полученная за выполнение письменных заданий в форме тестов или письменных проверочных заданий.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе рассмотрения и одобрения
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.