

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора БПОУ ВО
«Вологодский колледж сервиса»
от 31.08.2023 г. № 160-о

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда
2023

Программа учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

Разработчик: Орехова И.Г., преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Рекомендована предметной цикловой комиссией дисциплин технологического отделения, протокол №1 от «31» августа 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и планируемые результаты 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 том числе с использованием специализированного программного обеспечения

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 обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов 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 продуктов со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть следующими компетенциями:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с

- учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

- потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, из них:

- теоретических занятий – 62 часа

- практических занятий – 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов;

промежуточная аттестация 12 часов.

1.5. Основные образовательные технологии

При реализации ОПОП СПО – ППССЗ используются следующие технологии:

- информационно-коммуникационные технологии,
- технологии разноуровневого обучения,
- технологии проблемного обучения,
- технология развития критического мышления,
- кейс-технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>96</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>34</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>12</i>
в том числе:	
выполнение практических заданий, написание рефератов создание мультимедийных презентаций	<i>12</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>12 часов</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1. Основные группы продовольственных товаров			48	
Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала		12	2-3
	1-2	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Химический состав пищевых продуктов.	2	
	3-4	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Методы определения качества и безопасности товаров. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
	5-6	Сертификация пищевых продуктов. Штриховое кодирование. Стандартизация пищевых продуктов.	2	
	7-8	Режимы и условия хранения пищевых продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.	2	
	Практические занятия			
	9-10	Практическая работа №1. Изучение и анализ режимов хранения пищевых продуктов (заполнение таблиц) Разработка инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов для практического применения.	2	
	Самостоятельная работа: работа с основной и дополнительной литературой Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Расчет теоретической энергетической ценности (калорийности) пищевых продуктов. Знакомство со штрих-кодами стран поставщиков, используя банки данных. Анализ штрих-кодов пищевых продуктов.		2	
	Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных групп товаров	Содержание учебного материала		
11-12		Свежие овощи и грибы: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
13-14		Свежие плоды и ягоды: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	2	

Практические занятия		
15-16	Практическая работа №2 Изучение и анализ свежих овощей и плодов. Оценка показателей качества, условий хранения и состояния продуктов и запасов	2
Содержание учебного материала		
17-18	Рыба и рыбные продукты: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2
Практические занятия		
19-20	Практическая работа №3 Изучение ассортимента рыбы. Оценка показателей качества, условий хранения и состояния продуктов и запасов	2
Содержание учебного материала		
21-22	Мясо убойных животных и мясо птицы: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2
23-24	Мясные продукты: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2
Практические занятия		
25-26	Практическая работа №4 Изучение ассортимента мяса и мясных продуктов. Оценка показателей качества, условий хранения и состояния продуктов и запасов	2
Содержание учебного материала		
27-28	Молоко и молочные продукты: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2
Практические занятия		
29-30	Практическая работа № 5 Изучение ассортимента молока и молочных продуктов. Оценка показателей качества, условий хранения и состояния продуктов и запасов	2
Содержание учебного материала		
31-32	Яйца и яйцепродукты: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Пищевые жиры: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2

	33-34	Зерно. Строение и состав зерна. Крупа и мука. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	Практические занятия			
	35-36	Практическая работа №6 Изучение ассортимента крупы, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка показателей качества, условий хранения и состояния продуктов и запасов	2	
	Содержание учебного материала			
	37-38	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	39-40	Вкусовые продукты: ассортимент, характеристика, общие требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	Практические занятия			
	41-42	Практическая работа №7 Изучение ассортимента вкусовых продуктов. Оценка показателей качества, условий хранения и состояния продуктов и запасов	2	
Самостоятельная работа: работа с основной и дополнительной литературой. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Самостоятельная работа по созданию рефератов или компьютерных презентаций на темы. Подготовка сообщений.			4	
РАЗДЕЛ 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			60	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		23	2-3
	43-44	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический поход к организации снабжения.	2	
	45-46	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков.	2	
	47-48	Организация договорных отношений с поставщиками товаров. Договор	2	

		поставки. Содержание договора. Имущественная ответственность.		
	49-50	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемого при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы.	2	
	51-52	Организация складского хозяйства: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.	2	
	53-54	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	Практические занятия			
	55-56	Практическая работа №8 Изучение поставщиков предприятий общественного питания г. Вологда и Вологодской области	2	
	57-58	Практическое занятие №9 Изучение организации снабжения, форм и способов доставки продуктов.	2	
	59-60	Практическая работа № 10 Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения и исполнения договора.	2	
	61-62	Практическая работа №11 Составление проекта договора поставки товаров. Изучение и заполнение претензионного письма	2	
	63-64	Практическая работа №12 Изучение оборудования складских помещений, периодичности технического обслуживания различных видов оборудования	2	
	Самостоятельная работа: работа с основной и дополнительной литературой. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Знакомство с претензионными письмами и исковыми заявлениями, с договорами поставки, договорами купли - продажи (с реквизитами)		1	
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала		12	
	65-66	Виды и порядок оформления сопроводительной документации. Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров.	2	
	67-68	Товарные запасы: понятие, классификация, характеристика основных видов.	2	
	Практические занятия			
	69-70	Практическая работа №13 Решение ситуационных задач по приемке	2	
				2-3

		товаров		
	71-72	Практическая работа №14 Оформление доверенности на получение продукции, сопроводительных документов, актов на расхождение.	2	
	Самостоятельная работа: работа с основной и дополнительной литературой. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Изучение форм, методов, маршрутов доставки продукции. Знакомство, изучение инструкции «О порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по количеству», «О порядке приемки продукции производственно — технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и заполнение таблиц по установленной форме		4	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		15	
	73-74	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	2	
	75-76	Учет продуктов и товаров в местах хранения. Учет тары.	2	
	77-78	Товарные потери, порядок их оформления, учета. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	79-80	Инвентаризация продуктов, товаров, тары. Общие правила проведения инвентаризации.	2	
	81-82	Оформление инвентаризационных материалов. Определение результатов инвентаризации.	2	
	Практические занятия			
	83-84	Практическая работа №15 Учет продуктов и товаров в местах хранения.	2	
	85-86	Практическая работа №16 Решение ситуационных задач на естественную убыль	2	
	Самостоятельная работа: работа с основной и дополнительной литературой. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Знакомство с инвентаризационной описью (с реквизитами).		1	
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.	Содержание учебного материала		6	2-3
	87-88	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	

	89-90	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	2	
	Практические занятия			
	91-92	Практическая работа № 17 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		4	2-3
	93-94	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2	
	95-96	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий.	2	
Промежуточная аттестация			12	
Всего:			120	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Internet;
- телевизор;
- комплект электронных презентаций по темам программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты:

1. ГОСТ 30 524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-Введ. 2016-01-01. –М.: Стандартиформ, 2019.-III,48 с.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ.2016-01.01. –М. : Стандартиформ, 2019.-III,12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия- Введ.2016-01.01. –М. : Стандартиформ, 2019.-III,12 с.
4. ГОСТ 31 985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2019.-III,8 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.- Введ.2015-01.01. –М. : Стандартиформ, 2019.-III,11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ.2015-01.01. –М. : Стандартиформ, 2019.-III,10 с.
8. Российская федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов[Электронный ресурс]: федер.закон: [принят Гос. Думой 1 дек.

1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. На 13.07 2015 г. №213-ФЗ].

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

Основная литература:

1. 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», 2019. – 192 с

Дополнительная литература:

1. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. Пособие для студ.учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Иванов. – 3-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. -272 с.
2. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: учеб. пособие / И.Ю. Коротких. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО/ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019.-336 с.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / учебник для СПО/ изд. 12 Ростов –на-Дону,2020

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.rusarticles.com>
2. <http://www.lib.ru>
3. <http://dip-ref.ru/kursovye/1124.htm>
4. <http://www.pitportal.ru>
5. http://pomoshnik-1c.narod.ru/oby_46.htm

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
• определять наличие запасов и расход продуктов; • оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; • проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; • принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; • оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- защита отчетов по практическим занятиям; - оценка знаний по самостоятельной работе; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Знания	
• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общие требования к качеству сырья и продуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; • способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; • виды снабжения; • виды складских помещений и требования к ним; • периодичность обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; • методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; • программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд; • современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов 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 отпуск продуктов со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика; • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- оценка устного и письменного опроса на уроке, экзамене; - тестирование и его оценка; - оценка результатов выполнения практических работ; - оценка самостоятельных работ

Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка правильности выполнения практической работы, заданий для самостоятельной работы Оценка умения использовать нормативную документацию при решении профессиональных задач
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7.осуществлять приготовление, творческое	

оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы