

**Приложение 2.23.**  
**к ОП по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ**  
**И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ**

**2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 38).

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 26.08.2023 г. № 49-Д.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 7.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>–определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>–оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>–проводить инструктажи по безопасности</p> <p>–хранения пищевых продуктов;</p> <p>–принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>–оформлять технологическую документацию и –документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>–ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>–общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>–условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>–методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>–виды снабжения;</p> <p>–виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>–методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>–программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>–современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>–правила оценки состояния запасов на</p>

		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.
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Тематический план учебной дисциплины

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>96</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>88</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	72
лабораторные работы	16
практические занятия	-
Самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 1-7, 9, 10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
<b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.		
	Маркировка потребительских товаров.		
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,

	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
<b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	<i>Мясные полуфабрикаты, субпродукты классификация показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации</i>		
	<i>Мясо домашней птицы и дичи, классификация показатели качества, условия хранения, упаковки,</i>		

	<i>транспортирования и реализации</i>		
	<i>Колбасные изделия, ассортимент, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации</i>		
	<i>Мясокопченности, мясные и мясорастительные консервы, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.</i>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
<b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	5	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	<i>Чай, кофе, кофейные напитки, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и хранение</i>		
	<i>Пряности и приправы, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения</i>		
	<i>Слабоалкогольные и безалкогольные, алкогольные ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, транспортирование и реализация</i>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	

	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		<b>35</b>	
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Приемка тары. Эффективность использования тары.		
	Хранение и возврат тары		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	<i>Способы хранения и укладка сырья и продуктов</i>		
	<i>Товарное соседство при хранении сырья и продуктов</i>		
	<i>Санитарных правил при хранении сырья и продуктов</i>		
<b>Тема 2.2 Приемка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10,

<b>различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета- фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный		

период для конкретного предприятия питания		
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p><i>Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.</i></p> <p><i>Подбор технического оснащения складских помещений.</i></p> <p><i>Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.</i></p> <p><i>Определение наличия запасов на складе.</i></p> <p><i>Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.</i></p> <p><i>Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.</i></p> <p><i>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве.</i></p>	<b>8</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>96</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

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. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, К.К. Полянский, И.Н. Семенова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

6. Леонов, О.А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О.А. Леонов, Н.Ж. Шкаруба, Г.Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с.

7. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

8. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т.В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с.

9. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с.

10. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, К.К. Полянский, И.Н. Семенова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Леонов, О.А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О.А. Леонов, Н.Ж. Шкаруба, Г.Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т.В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-

Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
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.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– видов снабжения;</li> <li>– видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p> <p>·</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного, устного опроса; тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>

<p>склада и от поставщиков; – видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p><b>Умения:</b> 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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - отчет по практическим занятиям; тестирования;  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>