**Приложение 2.1**

к ООП по *профессии*

43.02.15 «Поварское, кондитерское дело»

**Профессиональная образовательная автономная некоммерческая организация "Колледж "Кадры для цифровой экономики"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПД. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

***2025 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПД. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

* 1. **Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессиональных дисциплин 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, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК10, ОК 11.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4** | * определять наличие запасов и расход продуктов; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; * принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; * оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | * ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; * общие требования к качеству сырья и продуктов; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; * методы контроля качества продуктов при хранении; * способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; * виды снабжения; * виды складских помещений и требования к ним; * периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; * методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; * программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; * современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; * методы контроля возможных хищений запасов на производстве; * правила оценки состояния запасов на производстве; * процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; * правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; * виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. - Методы работы в профессиональной и смежных сферах. - Структура плана для решения задач. - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации |
| **ОК 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - Психология коллектива - Психология личности - Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста | - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общечеловеческие ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения |
| **ОК 09** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профдеятельности |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию процессов профессиональной деятельности - Особенности произношения - Правила чтения текстов |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - Понятие, функции и виды предпринимательства  - Правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования  - Правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства  - Порядок лицензирования  отдельных видов деятельности  - Деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности  - Юридическую ответственность предпринимателя  - Нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;  - Формы государственной поддержки малого бизнеса |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 108 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 30 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 62 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 30 |
| *Самостоятельная работа* | 10 |
| **Промежуточная аттестация** | 6 |
| ***Итоговая аттестация в форме*** | ***Экзамен*** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров** | | ***32/14*** | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***Тема 1.1***  ***Классификация продовольственных товаров*** | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** |
| 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 |
| ***Тема 1.2***  ***Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| ***Тема 1.3***  ***Товароведная характеристика зерновых товаров*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий |
| ***Тема 1.4***  ***Товароведная характеристика молочных товаров*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов |
| ***Тема 1.5***  ***Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов |
| ***Тема 1.6***  ***Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов |
| ***Тема 1.7***  ***Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров |
| ***Тема 1.8***  ***Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров  Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***6*** |
|  | ***Проверочная работа*** | ***1*** |
| **Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | | ***30/16*** |
| ***Тема 2.1***  ***Организация продовольственного и материально-технического снабжения*** | ***Содержание учебного материала*** | ***7*** |
| 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 таварооборота. Требования, предъявляемые к таре.  Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***4*** |
| 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.  Подбор технического оснащения складских помещений |
| ***Тема 2.2***  ***Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** |
| Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей  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 | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.  Определение наличия запасов на складе. |
| ***Тема 2.3***  ***Организация хранения различных видов продовольственных товаров*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** |
| 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.  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 | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***4*** |
| 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 |
| ***Тема 2.4***  ***Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** |
| Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.  Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***2*** |
| Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада  Оформление заказа на сырье и продукты со склада |
| ***Тема 2.5***  ***Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** |
| Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 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 нвентаризационной 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 за расходом продуктов на производстве и движением блюд | ***ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***4*** |
| Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения  Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; 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 Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов.  Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.  Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на склад | ***4*** |
| ***Итоговая аттестация (экзамен)*** | | ***6*** |  |
| ***Всего:*** | | ***108*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Социально-экономических дисциплин*»*, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

**Печатные издания:**

1. 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 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2016
19. 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, 2021.- 544с.
20. 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, 2017.- 808с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2021. – 615 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2021.- 560 с.

23. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2017 – с.111-120.

24.Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2014 г

**Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2022. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2022. – 320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2022. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2021 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2022г с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и Кº, 2022. – 320 с.

8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2021

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал - Общепит

**Интернет-источники:**

* 1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
  2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
  3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
  4. http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/
  5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| Знание: - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  -видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - правил оценки состояния запасов на производстве; - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме экзамена* |
| 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. | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *- Точность оценки*  *- Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *- Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Итоговая аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене* |