**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной дисциплине**

**ОП02** **Организация хранения и контроль запасов и сырья**

для специальности

среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(изменённый вариант, протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

Тейково, 2020г.

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Председатель МК Директор ОГБПОУ ТМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Амирханова А.П./ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ф.С.Тюленева/ Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569).

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК

Разработчики:

Азаматова Е.Н. – мастер производственного обучения ОГБПОУ ТМК.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**стр**

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**

**2 структура и содержание учебной дисциплины 8**

**3 условия реализации рабочей программы 15**

**учебной дисциплины**

**4 контроль и оценка результатов освоения 19**

**учебной дичциплины**

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,** входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Формируемые компетенции при освоении учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

**Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

*В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности* «Организация хранения и контроль запасов и сырья» *и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * 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 п родуктов 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. |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|  |  |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 144 |
|  |  |
| **Объем образовательной программы** | 144 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 96 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 34 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа | 48 |
| Промежуточная аттестация ДЗ |  |
|  |  |

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 | Раздел 1 Основные группы  Виды продовольственных товаров | **48** | **34** | 14 | - | - | - | 24 |
| ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 | Раздел 2 Организация снабжения | **48** | **28** | 20 | - | - | 24 |
| Д/З |  | **4** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **96** | **62** | **34** | **-** | **-** | **-** | **48** |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1 Основные группы**  **Виды продовольственных товаров** | | **48** |  |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| **1.** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний  и умений. |  | ОК 1-7, 9, 10 |
| **Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **5** | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| **1.** Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели  ассортимента. | 2 |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия  продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | 1 |
| 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы  инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. | 2 |
| **Тема1.2.**  **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. | 2 | 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. | 2 |
| **Лабораторная работа № 1** | **2** |  |
| 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 |
| **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. | **2** | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его  переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | **2** |
| **Лабораторная работа № 2**  Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки:круп,  муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. | **2** | 4 ОК 1-7, 9,10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
|  |
| **Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству  молока и молочных продуктов | 2 | 4 ОК 1-7, 9,10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных  продуктов | 2 |
| **Лабораторная работа № 3** | **2** |  |
| 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 |
| **Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы,  рыбных продуктов. | 2 | 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. | 2 |
| **Лабораторная работа № 4** | **2** |  |
| 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 |
| **Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса,  мясных продуктов. | 2 | 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. | 2 |
| **Лабораторная работа № 5** | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов. | 2 | ОК 1-7, 9,10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| **Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 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 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых  жиров. | 2 |
| **Лабораторная работа № 6** | **2** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |
| **Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству  кондитерских и вкусовых товаров. | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых  товаров. | 2 |
| **Лабораторная работа № 7** | **2** |  |
| 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 |
| **Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия**  **общественного питания** | | **48** |  |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально- технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | **5** | 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 | 1 |
| 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. | 1 |
| 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.). | 1  1 |
| Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-  эпидемиологические требования к складским помещениям |
| Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота.  Требования, предъявляемые к таре. | 1 |
| Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска  продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, |  |
|  | механического и весового оборудования. |  |  |
| **Практические занятие** | **4** |  |
| **ПЗ №1.** Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения  договора. | 2 | ОК 1-7, 9,1010, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| **ПЗ №2.** Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.  Подбор технического оснащения складских помещений. | 2 |
| **Тема 2.2**  **Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. | 2 |
| 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. | 2 |
| Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | 2 |
| **Практическое занятие№ 3** | **2** |  |
| Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.Определение наличия запасов на складе. | 2 | ОК 1-7, 9,10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| **Тема 2.3**  **Организация хранения различных видов продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| 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. | 4 |
| Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и  продуктов. | 2 |
| Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение  продуктов. | 2 |
| **Практические занятие** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| **ПЗ №4** .Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | хранения продукции |  |  |
| **ПЗ №5.** Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции. Расчеты потерь в  результате естественной убыли продуктов | 2 |
| **Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и  продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | 2 |
| Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов  со склада на производство | 2 |
| **Практические занятие** | **4** |  |
| **ПЗ №6.** Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | 2 | ОК 1-7, 9,10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| **ПЗ №7** Оформление заказа на сырье и продукты со склада | 2 |
| **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 | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления  инвентаризационной описи, актов снятия остатков | 1 |
| 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 | 2 |
| Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и  движением блюд |  |
| **Практические занятие** | **6** |  |
| **ПЗ № 8.** Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного  обеспечения | 2 | ОК 1-7, 9,10, ПК  1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 |
| **ПЗ №9.** Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения  продуктов. Оформление инвентаризационной описи | 2 |
|  |  |
| **ПЗ №10.**Решение производственных ситуаций по анализу и определению  запасов и расхода продуктов. | 2 |
| **Всего:** | | **96** |  |
| **Промежуточная аттестация в форме ДЗ** | |  |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
   1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», 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).

* 1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации ГБПОУТМК имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. 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](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-
   1. - 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
13. 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)
14. 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/>
15. 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 от08 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/>
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. 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.- 544с.
18. 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.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А,И, Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2017. – 688 с.: ил.
20. Володина М.В., Сопачева Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -192 с.
    * 1. Электронные издания:
21. <http://www.foodprom.ru/journalswww>- издательство - пищевая промышленность
22. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -

товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

1. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru/) – комплексное оснащение ресторана
2. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> -интернет ресурс,посвященный вопросам охраны труда
3. [http://www.gosfinansy.ru](http://www.gosfinansy.ru/) – справочная система
   * 1. Дополнительные источники

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для сред. проф. образования. / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,

- 2017. – 336 c.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения Критерии** | **оценки Формы и методы о** | **ценки** |
| 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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  **Промежуточная аттестация**  в форме ДЗ в виде:  -письменных ответов  -тестов. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| поставщиков;  видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. |  |  |
| 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, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;   **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ |

1. Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-1)