

**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

Председатель МК

_____/Амирханова А.П./

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ ТМК

_____/Ф.С.Тюленева/

« ____ » _____ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

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	определять наличие запасов и	ассортимент и характеристики основных
ПК 2.1-2.8	расход продуктов;	групп продовольственных товаров;
ПК3.1-3.7	оценивать условия хранения и	общие требования к качеству
ПК 4.1-4.6	состояние продуктов и	сырья и продуктов;
ПК 5.1-5.6	запасов;	условия хранения, упаковки,
ПК 6.1-6.4	проводить инструктажи по	транспортирования и реализации
ОК 01	безопасности хранения	различных видов продовольственных
ОК02	пищевых продуктов;	продуктов;
ОК 03	принимать решения по	методы контроля качества продуктов при
ОК 04	организации процессов	хранении;
ОК 05	контроля расхода и хранения	способы и формы инструктирования
ОК 06	продуктов;	персонала по
ОК07	оформлять технологическую	безопасности хранения пищевых
ОК 09	документацию и документацию	продуктов;
ОК 10	по контролю расхода и хранения	виды снабжения;
	продуктов, в том числе с	виды складских помещений и требования
	использованием	к ним;
	специализированного	периодичность технического
	программного	обслуживания холодильного,
	обеспечения	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

		<p>расхода п родуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве;</p>
		<p>правила оформления записей на продукты запасов на складе; программа продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>

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-сион аль-ных общи х комп етенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образов а-тельной програм мы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			Самост оятель ная работа ¹
			Обучение по МДК, час.						
			всего , часо в	в том числе		Учебная	Производст венная		
лаборато рных и практиче ских занятий, часов	курсов ой проект (работ а)*, 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 продовольственн ых 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 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.

1.1. 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		48	
Виды продовольственных товаров			
Введение	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	ОК 1-7, 9, 10
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	5	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	1	
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.	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 назначение зерна 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 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 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
		2	
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 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	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.	4 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

яичных продуктов, пищевых жиров	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	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	

	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 занятия	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	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК
Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	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.	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	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК
Организация хранения различных видов продовольственных товаров	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	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 занятия	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК
	ПЗ №4 .Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	Практические занятия	4	
	ПЗ №6. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	ОК 1-7, 9,10, ПК
	ПЗ №7 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
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.		ОК 1-7, 9, 10, ПК
	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	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 занятия	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			

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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).

2.2. 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.

2.2.1. 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>
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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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.
 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 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/
 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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 19. Сборник рецептов 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.

2.2.2. Электронные издания:

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 – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> -интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

2.2.3. 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 с.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии	оценки	Формы и методы о	ценки
---------------------	----------	--------	------------------	-------

<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме ДЗ в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных ответов -тестов.
--	--	---

<p>поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: определять наличие в 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 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.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ</p>