



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональной
образовательное учреждение Саратовской области
«Энгельсский политехникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальностей естественнонаучного профиля
43.02.15.Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии

Сферы общественного питания

Протокол № 8, дата « 25 » 05 / 20 21 г.

Председатель комиссии Швечицина Т.Н.

/ Швечицина Т.Н. /

Протокол № __, дата « __ » __ 20 __ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » __ 20 __ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » __ 20 __ г.

Председатель комиссии _____ / _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 8 от « 28 » 05 20 21 г.

Председатель Думан О.А. / Думан О.А. /

Протокол № __ от « __ » __ 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » __ 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » __ 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Составитель Акишина М.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний

Швечицина Т.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональной
образовательное учреждение Саратовской области
«Энгельсский политехникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальностей естественнонаучного профиля
43.02.15. Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии

Сферы общественного питания

Протокол №__, дата «__»____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

/ Швечихина Т.Н. /

Протокол №__, дата «__»____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

/ _____ /

Протокол №__, дата «__»____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

/ _____ /

Протокол №__, дата «__»____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

/ _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол №__ от «__»____ 20__ г.

Председатель _____ / Думан О.А. /

Протокол №__ от «__»____ 20__ г.

г. Председатель _____ / _____ /

Протокол №__ от «__»____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол №__ от «__»____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Составитель Акишина М.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний

Швечихина Т.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 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 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.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия	16
практические занятия	20
<i>из них в форме практической подготовки</i>	36
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Номер уч. занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1		2	3	4	5
Введение		Содержание учебного материала			
	1.	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	2	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1		Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров		Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2.	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	2	
	3.	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	2	
	4.	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа над учебным материалом «Химический состав продовольственных товаров», ответы на контрольные вопросы	2	3	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	5.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей	2	2	
	6.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2	
	7.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2	
		Тематика лабораторных работ			

	8.	Лабораторная работа № 1 .Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2*	3	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	9.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству; условия и сроки хранения зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	
		Тематика лабораторных работ			
	10.	Лабораторная работа № 2.Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2*	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: 2.Работа над учебным материалом «Простой и сортовой помолы зерна», ответы на контрольные вопросы	2	3	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	11.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	2	
	12.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	2	
		Тематика лабораторных работ			
	13.	Лабораторная работа № 3.Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2*	3	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	14.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2	
		Тематика лабораторных работ			
	15.	Лабораторная работа № 4.Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2*	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 3.Работа над учебным материалом «Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия», ответы на контрольные вопросы;	2	3	
Тема 1.6. Товароведная		Содержание учебного материала			
	16.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству	2	2	

характеристика мяса, мясных продуктов		мяса, мясных продуктов			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	17.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	2	
		Тематика лабораторных работ			
	18.	Лабораторная работа № 5.Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2*	3	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		Содержание учебного материала			
	19.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Тематика лабораторных работ			
	20.	Лабораторная работа № 6.Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2*	3	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		Содержание учебного материала			
	21.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Тематика лабораторных работ			
	22.	Лабораторная работа № 7.Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2*	3	
Раздел 2		Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольствен ного и		Содержание учебного материала			

материально-технического снабжения	23.	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.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10
	24.	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	2	2	
	25.	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота., предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	2	
		Тематика практических занятий			
	26.	Практическое занятие № 8. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2*	3	
	27.	Практическое занятие № 9. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2*	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 4. Работа над учебным материалом «Акт на бой, лом, порчу товаров», ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу;	2	3	

		решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений			
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	28.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	2	
	29.	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	2	
	30.	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	31.	Практическое занятие № 10.Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2*	3	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			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	32.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	2	2	
	33.	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	2	
	34.	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	2	
	35.	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	2	
		Тематика практических занятий			
	36.	Практическое занятие № 11.Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с	2*	3	

		целью обеспечения качества и безопасности продукции			
	37.	Практическое занятие №12.Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2*	3	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	38.	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	2	
	39.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	40.	Практическое занятие №13. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2*	3	
	41.	Практическое занятие № 14.Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2*	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: 5.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов	2	3	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания		Содержание учебного материала			
	42.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	43.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	2	
	44.	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	2	

		Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	45.	Практическое занятие № 15.Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2*	3	
	46.		2*		
	47.	Практическое занятие № 16.Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2*	3	
	48.	Практическое занятие № 17.Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2*	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: 6.Работа с ГОСТ 14.322-83 «Нормирование расхода материалов», 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	2	3	
Промежуточ- ная аттестация		Экзамен			
Всего:			108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие 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).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Нормативно- правовая документация

- 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]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
- 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]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
- 3.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. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
- 4.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.
- 5.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. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>

9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>

12. 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. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>

13. 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. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья– М.: Академия, 2017. Режим доступа<https://www.academia-moscow.ru>

Дополнительные источники:

1.Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2017 Режим доступа<https://www.academia-moscow.ru>

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2017-2021гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

[http:// kulina.ru](http://kulina.ru) , [http:// povary.ru](http://povary.ru) , [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

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;	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; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

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.		
--	--	--