



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Челябинск 2020

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

Приказ на утверждение

на заседании ПЦК

№ 513 от 01.09.2020

Протокол №1 от 01 сентября 2020 года

Председатель Харламова О.В.

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
№ приказа, дата	Приказ № 513 От 01.09.20	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № __ От _____

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Составитель:

Хусаинова Альбина Раильевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.	20
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	33
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	36

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебного предмета входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
		реализовать составленный план;	У.01.8
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		Знания:	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.3
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.4
структуру плана для решения задач;	3.01.5		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и	Умения:	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1

	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	У.02.2	
		планировать процесс поиска;	У.02.3	
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4	
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5	
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6	
		оформлять результаты поиска	У.02.7	
		Знания:		
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1	
		приемы структурирования информации;	3.02.2	
формат оформления результатов поиска информации	3.02.3			
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения:		
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1	
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2	
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3	
		Знания:		
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1	
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2	
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3			
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения:		
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1	
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2	
		Знания:		
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1	
основы проектной деятельности	3.04.2			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения:		
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	У.05.1	
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.05.2	
		Знания:		
особенности социального и культурного контекста;	3.05.1			

		правила оформления документов и построения устных сообщений.	3.05.2
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:	
		описывать значимость своей профессии	У.06.1
		применять стандарты антикоррупционного поведения	У.06.1
		Знания:	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	3.06.1
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	3.06.2
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	3.06.3
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения:	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	У.07.1
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	У.07.2
		Знания:	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	3.07.1
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	3.07.2
		пути обеспечения ресурсосбережения.	3.07.3
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения:	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	У.08.1
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	У.08.2
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	У.08.3
		Знания:	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	3.08.1
		основы здорового образа жизни;	3.08.2
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	3.08.3
		средства профилактики перенапряжения.	3.08.4
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Умения:	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	У.09.1
		использовать современное программное обеспечение	У.09.2

		Знания:	
		современные средства и устройства информатизации;	3.09.1
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	3.09.2
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения:	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	У.10.1
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У.10.3
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У.10.4
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	У.10.5
		Знания:	
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.10.1
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	3.10.2
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	3.10.3
		особенности произношения;	3.10.4
		правила чтения текстов профессиональной направленности	3.10.5
		ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.11.1		
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.11.2		
составлять бизнес-план;	У.11.3		
рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	У.11.4		
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	У.11.5		
определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.6		
определять источники финансирования;	У.11.7		
определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	У.11.8		
оценивать возможные финансовые риски	У.11.9		
Знание:			
основы предпринимательской деятельности;	3.11.1		

		основы финансовой грамотности;	3.11.2
		правила разработки бизнес-планов;	3.11.3
		правила и порядок расчетно-кассовых операций банка;	3.11.4
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	3.11.5
		порядок страхования и его виды;	3.11.6
		правила личной финансовой безопасности;	3.11.7

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	104
Всего учебных занятий	96
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
Практическая подготовка	20
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
Форма промежуточной аттестации – экзамен	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4
Введение	Содержание учебного материала	2		ОК 1-7, 9, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.			
	Практические занятия	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	46		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6		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.	2		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2		
	Практические занятия	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		

продуктов их переработки	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10,
	Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
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.			
	Практические занятия	2	2	
	Лабораторная работа № 2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	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		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.5. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	8		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	4		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,

рыбы, рыбных продуктов	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия	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
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	6		
	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		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.			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		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и	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,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и			

вкусовых товаров	вкусовых товаров.			6.3
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	48		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10		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	2		
	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.).	2		
	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.	2		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания			

	холодильного, механического и весового оборудования.			
	Практические занятия	4	4	ОК 1-7, 9, 10
	ПЗ №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2		
	ПЗ №2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	8		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		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	ПЗ № 3 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов	Содержание учебного материала	12		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.	4		

продовольственных товаров	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.			
	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	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 хранения продукции	2		
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8		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 занятия	4		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	ПЗ №6 . Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		
	ПЗ №7 . Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.5	Содержание учебного материала	10		

Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	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			
	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	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		
Самостоятельная работа обучающихся	-			
Всего:	96	20		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- экран.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники (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.: 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. 1324-03 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 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. 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.

17. 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.
18. 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.
19. 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.

3.2.1. 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

3.2.2. 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 УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знания:</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 поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

