

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МРМК  
А.Ф.Цимбалов  
2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**По ОП 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

по профессиональной образовательной программе подготовки  
специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Минеральные Воды

2018 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04. 2014 г

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Минераловодский региональный многопрофильный колледж

Разработчики:

Скорикова Л.И.- преподаватель профессиональных дисциплин

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий  
ГБПОУ МРМК, протокол №1 от «30» августа 2018 г.

Руководитель объединения



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена укрупненной группы специальности 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 19.02.00 Технология продукции и организация общественного питания специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 54 часов,  
лабораторные работы – 20 часов,  
практические работы – 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	162
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	108
в том числе:	
лабораторные занятия	20
практические занятия	14
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	54
• Составить таблицу методов изучения качества товаров.	2
• Составить таблицу потребительских свойств продовольственных товаров.	2
• Составить схему торговой классификации продовольственных товаров.	2
• Составить презентацию новых видов зерномучных товаров. Подготовка рефератов по теме «История появления макаронных изделий».	2
• Заполнение акта отбора проб.	2
• Составление таблицы показателей качества продуктов переработки плодов и овощей	2
• Изучение алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков в розничной сети. Подготовка докладов по теме «Вкусовые товары»	1
• Изучение разных видов и подгрупп кондитерских товаров на нашем рынке. Подготовка докладов по теме «Новые виды кондитерских товаров на нашем рынке».	2
• Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле. Работа с нормативной документацией.	2
• Изучение ассортимента растительного масла, животных жиров, маргарина в торговле. Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой.	2
• Изучение маркировки яиц в соответствии с требованиями ГОСТ. Составление таблицы ассортимента яичных товаров, показателей качества.	2
• Изучение мясных товаров в торговле. Работа с нормативными документами ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты». Составление таблицы ассортимента мясных товаров	3
• Изучение ассортимента рыбных товаров торговле. Работа с конспектом. Составить таблицу «Оценка качества рыбы и рыбных товаров». Подготовка докладов «Новые виды промысловых рыб»	3
• Изучение ассортимента пищевых концентратов в розничной торговле. Работа с дополнительной литературой. Составить таблицу «Разрешенные и запрещенные пищевые добавки»	2
• Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов для плодоовощных товаров	6
• Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов для мясных и молочных товаров	
• Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов для зерномучных товаров	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов.</li> <li>• Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.</li> <li>• Составление плана складских помещений, подбор складского оборудования.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией. Составление таблиц условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа с нормативными документами. Составить таблицу «Товарные запасы на производстве»</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составить алгоритм проведения инвентаризации на производстве. Заполнение бланков инвентаризационной описи.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа с нормативными документами. Заполнение бланков товарных накладных.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа с нормативными документами. Заполнение бланков акта реализации готовой продукции.</li> </ul>	3
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	Не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме экзамена.	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>78</b>	
<b>Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация методов оценки качества продовольственных товаров, органолептический и лабораторный контроль, показатели качества, свойства продукции		1
	<b>Лабораторные работы:</b> - не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия</b> -не предусмотрены	-	
	<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
1	Составить таблицу методов изучения качества товаров		
<b>Тема 1.2 Потребительские свойства продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Потребительские свойства продовольственных товаров: химический состав и функциональное назначение. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.		2
	<b>Лабораторные работы:</b> - не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия</b> -не предусмотрены	-	
	<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
1	Составить таблицу потребительских свойств продовольственных товаров		
<b>Тема 1.3 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация продовольственных товаров, основные признаки классификации. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров		2
	<b>Лабораторные работы:</b> - не предусмотрены	-	
	<b>Практические занятия</b> -не предусмотрены	-	
	<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
1	Составить схему торговой классификации продовольственных товаров		
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	



<b>Зерновые товары</b>	Классификация и ассортимент зерномучных товаров, товароведная характеристика важнейших подгрупп зерномучных товаров, оценка качества, условия и сроки хранения.		2
	<b>Лабораторные работы:</b>	4	
	<b>1</b> Оценка качества макаронных изделий, определение товарного сорта макарон и их развариваемости		
	<b>Практические занятия</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	<b>1</b> Сделать презентацию по новым видам зерномучных товаров, реализуемой в розничной торговой сети.		
<b>2</b> Подготовка реферата по теме «История появления макаронных изделий»			
<b>Тема 1.5 Флодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	Классификация и ассортимент плодовоовощных товаров, товароведная характеристика важнейших подгрупп, оценка качества, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы:</b>	2	
	<b>1</b> Оценка качества плодов и овощей по органолептическим показателям, по стандарту и определение градаций качества, распознавание дефектов.		
	<b>Практические занятия</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	<b>1</b> Изучение правил отбора средних проб, заполнение акта отбора проб.		
<b>2</b> Составление таблицы показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту и исследуемых образцов.			
<b>Тема 1.6 Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Классификация и ассортимент вкусовых товаров, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			
<b>Лабораторные работы</b> – не предусмотрены	-		
<b>Практические занятия</b> – не предусмотрены	-		
<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
<b>1</b> Изучение ассортимента алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков в розничной торговой сети. Подготовка докладов по теме «Вкусовые товары»			
<b>Тема 1.7 Кондитерские товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
Классификация и ассортимент кондитерских товаров, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			
<b>Лабораторные работы</b> – не предусмотрены	-		
<b>Практические занятия</b> – не предусмотрены	-		
<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-		
<b>1</b> Изучение ассортимента кондитерских товаров разных подгрупп и видов в торговле.	2		
<b>2</b> Подготовка докладов по теме «Новые виды кондитерских товаров на нашем рынке»			
<b>Тема 1.8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>

<b>Молочные товары</b>	Классификация и ассортимент молочных товаров, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			2
	<b>Лабораторные работы :</b>		2	
	1	Оценка качества молочных товаров по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.		
	<b>Практические занятия – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
1	Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты,			
<b>Тема 1.9 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	Классификация и ассортимент пищевых жиров, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			
	<b>Лабораторные работы :</b>		2	
	1	Составление таблицы показателей качества пищевых жиров по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту..		
	<b>Практические занятия – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
1	Изучение ассортимента растительного масла, животных жиров, маргарина в торговле. Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой.			
<b>Тема 1.10 Яйца и яичные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	Классификация и ассортимент яичных товаров, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			
	<b>Лабораторные работы :</b>		2	
	1	Оценка качества яичных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.		
	<b>Практические занятия – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
1	Изучение маркировки яиц в соответствии с требованиями ГОСТ. Составление таблицы ассортимента яичных товаров, показателей качества.			
<b>Тема 1.11 Мясо и мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	Классификация и ассортимент мясные товаров, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			
	<b>Лабораторные работы</b>		2	
	1	Оценка качества мясных товаров по органолептическим показателям		
	<b>Практические занятия – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	1	Изучение мясных товаров в торговле. Работа с нормативными документами ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты»		

	2	Составление таблицы ассортимента мясных товаров.		
<b>Тема 1.12 Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	Классификация и ассортимент рыбных товаров, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			2
	<b>Лабораторные работы :</b>		2	
	1	Оценка качества рыбных товаров по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическим показателями и методами определения свежести рыбы.		
	<b>Практические занятия – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	1	Изучение ассортимента рыбных товаров торговли. Работа с конспектом. Составить таблицу «Оценка качества рыбы и рыбных товаров»		
	2	Подготовка докладов «Новые виды промысловых рыб»		
<b>Тема 1.13 Пищевые концентраты и пищевые добавки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	Классификация и ассортимент пищевых концентратов, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения			2
	<b>Лабораторные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Практические занятия:</b>		2	
	1	Оценка качества пищевых концентратов и наличия пищевых добавок.		
	<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	1	Изучение ассортимента пищевых концентратов в розничной торговле. Работа с дополнительной литературой. Составить таблицу «Разрешенные и запрещенные пищевые добавки»		
<b>Раздел 2 Организация продовольственного снабжения</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Формы и способы доставки продуктов.			2
	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки			
	<b>Лабораторные работы</b>		2	
	1	Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения.		
	2	Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.		
3	Проведение процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;			
<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		6	
	1	Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов для плодоовощных товаров.		
	2	Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов для мясных и рыбных товаров.		
	3	Составить инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов для зерномучных товаров.		
<b>Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.			
	1	Проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативных документов.	4	
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.		
	2	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров. Составление договора поставки на продовольственные товары.		
	<b>Контрольные работы – не предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		7	
	1	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов.		
	2	Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.		
	3	Составление плана складских помещений, подбор складского оборудования.		
<b>Тема 2.3 Условия хранения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении			
	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров			
	<b>Лабораторные работы</b>		2	
	1	Проведение контроля качества сырья поступающего сырья.. Контроль качества готовой продукции на производстве.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов		
	<b>Контрольные работы – на предусмотрены</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	1	Работа с конспектом . Работа с нормативной документацией. Составление таблиц условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов.		
<b>Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	

<b>Товарные запасы</b>	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья		2	
	<b>Лабораторные работы</b> – не предусмотрены	-		
	<b>Практические занятия</b> - не предусмотрены	-		
	<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1		
1 Работа с нормативными документами. Составить таблицу «Товарные запасы» на производстве.				
<b>Тема 3.2 Методы контроля запасов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.			
	<b>Лабораторные работы</b> – не предусмотрены	-		
	<b>Практические занятия</b>	2		
	1 Правила проведения инвентаризации на производстве			
	<b>Контрольные работы</b> – не предусмотрены	-		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2		
1 Составить алгоритм проведения инвентаризации на производстве. Заполнение бланков инвентаризационной описи.				
<b>Тема 3.3 Виды документации на ПОП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		2
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.			
	<b>Лабораторные работы</b> – не предусмотрены	-		
	<b>Практические занятия</b>	2		
	1 Виды сопроводительных документов на продовольственные товары			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3		
1 Работа с нормативными документами. Заполнение бланков товарных накладных.				
<b>Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		2
	Документальный учет расхода сырья на производстве			
	Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.			
	<b>Лабораторные работы</b> – не предусмотрены	-		
	<b>Практические занятия</b>	2		
	1 Оформление нормативных документов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3		
1 Работа с нормативными документами. Заполнение бланков акта реализации готовой продукции.				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>54</b>		

Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i>		
<b>Всего:</b>		<b>162</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. «Организация хранения и контроль запасов и сырья». – М.: Академия, 2013 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2008 г.
2. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов». – 2001 г.
3. Новикова А.М. и др. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами». – 2001 г.
4. Тимофеева В.А. «Товароведения продовольственных товаров». - 2006 г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ЛАДА, 2013.
7. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
8. З.П.Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. Издательский центр «Академия», 1998.

##### **Нормативные документы**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 30.12.2006
2. ФЗ РФ «О техническом регулировании»/Утв. 01.05.2007
3. ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений»/Утв. 10.01.2003
4. ФЗ РФ «О защите прав потребителей»/ Утв. 25.11.2006
5. ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»/ Утв. 30.12.2006

6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.05.97 № 1036 с изменениями и дополнениями ОТ21.06.2001 №389)
7. Сборник рецептур блюд- и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Хлебпродинформ, 1996,1997. Сборник технологических нормативов,
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., ЛАДА, 2011
10. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание", 1999
11. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: Хлебпродинформ, 2000
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
9. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
10. ГОСТР 50763-2007 «Услуги общественного питания. Пролучения общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
11. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
12. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
13. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
17. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
18. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325

### **Учебные пособия и справочная литература**

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
2. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989
3. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

### **Интернет-ресурсы:**

1. Министерство образования Ставропольского края <http://edu.perm.ru>



2. Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pntdoc.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизнесе. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)
4. Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: <http://russgost.ru> свободный. - Загл. с экрана
5. Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>
6. Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -
7. Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>
8. Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>
9. Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Результаты обучения</li> <li>• (освоенные умения, усвоенные знания)</li> </ul>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>уметь:</b></li> <li>• определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>• оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>• проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>• принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>• оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> <li>• <b>знать:</b></li> <li>• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>• общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>• условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</li> <li>• методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>• виды снабжения;</li> <li>• виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>• периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>• методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>• программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>• современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>• методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>• правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>• процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>• правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;</li> <li>• виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; выполнение докладов; выполнение рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований качества продукции; зачет; ученические конференции</p>