**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПр  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Ю.Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

2024 г.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Казак | Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 09 декабря 2016 года №1565 (ред. от 17.12.2020), по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело,

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик: Венкова Е.И., преподаватель.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **5** |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **7** |
| условия реализации программы учебной дисциплины | **13** |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | **16** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Инвариантные целевые ориентиры воспитания в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы, соотносятся с общими компетенциями (далее -ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 10 -

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **126** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 34 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **104** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 70 |
| лабораторные занятия | 14 |
| практические занятия | 20 |
| **Самостоятельная работа** | **4** |
| **Консультации** | **12** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **6** |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия,самостоятельнаяработаобучающихся** | | | | | | | | | | | | | | **Объем часов/**  **в т.ч. в форме практической подготовки** | **Коды формируемых компетенций** |
| **1** | **2** | | | | | | | | | | | | | | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **2** |  |
| 1 | | | | | | | | | | | | | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | ОК 01-07, 09, 10 |
| **Раздел 1.Основные группы продовольственных товаров** | | | | | | | | | | | | | | | **32/26** |  |
| **Тема 1.1**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | | | | | Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента | | | |
| 2 | | | | | | | | | | Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров | | | |
| 3 | | | | | | | | | | Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | | | |
| **Тема 1.2.**  **Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | | | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | | | |
| 2 | | | | | | | | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 1 | | | | | | | | Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | | | | |  |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 1 | | | | | | | | | Определение качества свеклы, чеснока, картофеля,моркови, баклажан грибов | | | | |
| **Тема 1.3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | | | | | | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | |
| 2 | | | | | | | | | | | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 2 | | | | | | | | | | | | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | |  |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 2 | | | | | | | Определение качества круп: риса, гречки, гороха, пшена, определение качества пшеничной муки | | | | | | |  |
| **Тема 1.4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | | | | | | |
| 2 | | | | | | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов | | | | | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 3 | | | | | | | Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | | | | | | |  |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 3 | | | | | | | Определение качества молока, сливок, сгущенного молока,определение качества творога, твердого сыра | | | | | | |  |
| **Тема 1.5.**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | | | | | | |
| 2 | | | | | | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов | | | | | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 4 | | | | | | | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов | | | | | | | **2** |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 4 | | | | | | | Определение качества рыбы и рыбной продукции рыбных консерв, икорных товаров | | | | | | |  |
| **Тема 1.6.**  **Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** |  |
| 1 | | | | | | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | | | | | | | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 2 | | | | | | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов | | | | | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| **5** | | | | | | | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов | | | | | | |  |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| **5** | | | | | | | Определение качества мяса и мясных продуктовмясныхконсерв ,субпродуктов и колбасных изделий | | | | | | |  |
| **Тема 1.7.**  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | | | | | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | | |
| 2 | | | | | | | | | | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 6 | | | | | | | | | | | | | Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров |  |
| **Тема 1.8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | | | | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | | | | | | | |
| 2 | | | | | | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров | | | | | | | |
| **Лабораторные работы** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| **7** | | | | | | Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров | | | | | | | |  |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| **6** | | | | Определение качества кофе,определение качества вкусовых продуктов | | | | | | | | | |  |
| **Раздел 2Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | | | | | | | | | | | | | | | **38/8** |  |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **12** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **1** | | | | | | | 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 | | | | | | |
| **3** | | | | | | | 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.). | | | | | | |
| **4** | | | | | | | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям | | | | | | |
| **5** | | | | | | | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре | | | | | | |
| **6** | | | | | | | Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | |  | ОК 01-07, 09, 10 |
| **7** | Характеристика складского холодильного, механического,весоизмерительногооборудования | | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Тема 2.2**  **Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **6** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | | 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 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе | | | | | | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | |  |
| 8 | | | | | | Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Составление договора поставки на продовольственные товары. | | | | | | | | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.3**  **Организация хранения различных видов продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **6** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  | | | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | | | | | | | | | | |
|  | | | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | | | | | | | | | | |
|  | | | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | | | | | | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | |  |
| 9 | | Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 1 | | | | | Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов.  Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения. | | | | | | | | |  |
| **Тема 2.4**  **Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **4** | ОК 01-07, 09, 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. | | | | | | | | | | | |
|  | | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | | | | | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | | | | | | | | | | | |  |
| 2 | | 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** |
| **Тема 2.5**  **Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | **10** | ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1 | | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. | | | | | | | | | | | |
| 2 | | Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | | | | | | | | | | | |
| 3 | | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | | | | | | | | | | | |
| 4 | | 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 | | | | | | | | | | | |
| 5 | | Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | | | | | | | | | | | |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | | | | | |  |
| 10 | | | | Порядок проведения инвентаризации на складе | | | | | | | | | | **2** |
| **Консультации** |  | | | | | | | | | | | | | | **12** |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** | | | | | | | | | | | | | | **6** |  |
| **Всего:** | | | | | | | | | | | | | | | **126** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

* посадочные места по количеству обучающихся-25;
* рабочее место преподавателя-1;
* комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

* ноутбуки с лицензионным программным обеспечением Astra Linux Common edition релиз Орел-25;
* – мультимедиапроектор и интерактивная доска;
* – мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
* –– калькуляторы-25;

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с.
6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с.
7. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с.
8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с.
9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с.

**3.2.2.** **Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. 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. – 544 с.

**Интернет-ресурсы**

Технические нормативы<http://technormativ.ru>

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методыоценки** |
| Знание:  ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общих требований к качеству сырья и продуктов;  условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методов контроля качества продуктов при хранении;  способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  видов снабжения;  видов складских помещений и требования к ним;  периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методов контроля возможных хищений запасов на производстве;  правил оценки состояния запасов на производстве;  процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  видов сопроводительной  документации на различные группы продуктов. | * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнотаответов, точностьформулировок; | * анализ выполнения практических заданий, обобщение выводов;   -текущийконтрольосвоенияматериала;   * выполнение самостоятельной работы;   -дифференцированныйзачет |
| Умения:  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * дифференцированныйзачет |