

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Тищенко Е.В., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 43.02.15 Поварское кондитерское дело является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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 учебной дисциплины студент 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать элементами компетенций: перечень общих компетенций, элементы которых формируется в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 5.1.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.2.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>68</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>30</b>
самостоятельная работа	
консультации	
<b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>	



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, освоению которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b> <b>Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 1.1</b> Классификация продовольственных товаров	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.</p> <p>2. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования Персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p><b>Самостоятельная работа</b> 1. Составление таблицы ассортимента продовольственных товаров по классификации и характеристикам</p>	<b>2</b>	<b>4</b>  2 <b>0</b> <b>0</b> <b>0</b> <b>2</b>	ОК1-9 ПК1.1-6.5
<b>Тема 1.2</b> Товароведная характеристика ассортимента продуктов и товаров	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству продуктов (овощей, плодов, грибов, рыбных продуктов, мясных продуктов, яйца)</p> <p>2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству товаров (крупы, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, молочных товаров)</p> <p>3. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству продуктов (кондитерских изделий и пищевых жиров)</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания.</p> <p>2. Размещение товаров. основополагающие принципы хранения товаров.</p> <p>3. Оценивание условия хранения и состояние продуктов, и запасов.</p> <p>4. Принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p><b>Самостоятельная работа</b> 1. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.</p>	<b>2</b>	<b>20</b> 4 4 2 <b>0</b> <b>8</b> 2 2 2 <b>0</b> <b>2</b>	ОК1-9 ПК1.1-6.5

<b>Раздел 2</b> <b>Организация производства продукции и производственного процесса</b>			<b>50</b>																			
<b>Тема 2. 1</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" data-bbox="584 252 1684 608"> <tr> <td data-bbox="584 252 651 347">1.</td> <td data-bbox="651 252 1684 347">Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами материально-техническими средствами.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 347 651 411">2.</td> <td data-bbox="651 347 1684 411">Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 411 651 539">3.</td> <td data-bbox="651 411 1684 539">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.).</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 539 651 608">4.</td> <td data-bbox="651 539 1684 608">Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.</td> </tr> </table> <p><b>Лабораторная работа</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p> <table border="1" data-bbox="584 671 1684 831"> <tr> <td data-bbox="584 671 651 703">1.</td> <td data-bbox="651 671 1684 703">Составление инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 703 651 735">2.</td> <td data-bbox="651 703 1684 735">Определение наличие запасов и расхода продуктов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 735 651 767">3.</td> <td data-bbox="651 735 1684 767">Подбор технологического оснащения складских помещений</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 767 651 799">4.</td> <td data-bbox="651 767 1684 799">Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 799 651 831">5.</td> <td data-bbox="651 799 1684 831">Составление договора поставки на продовольственные товары.</td> </tr> </table> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.</p>	1.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами материально-техническими средствами.	2.	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 тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1.	Составление инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов.	2.	Определение наличие запасов и расхода продуктов.	3.	Подбор технологического оснащения складских помещений	4.	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	5.	Составление договора поставки на продовольственные товары.	<b>2</b>	<b>20</b> 2 2 2 2 <b>0</b> <b>10</b> 2 2 2 2 2 <b>0</b> <b>2</b>	ОК1-9 ПК1.1-6.5
1.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами материально-техническими средствами.																					
2.	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 тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.																					
1.	Составление инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов.																					
2.	Определение наличие запасов и расхода продуктов.																					
3.	Подбор технологического оснащения складских помещений																					
4.	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.																					
5.	Составление договора поставки на продовольственные товары.																					
<b>Тема 2. 2</b> Приемка и организация хранения различных видов продовольственных товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="584 1038 1684 1453"> <tr> <td data-bbox="584 1038 651 1102">1.</td> <td data-bbox="651 1038 1684 1102">Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1102 651 1230">2.</td> <td data-bbox="651 1102 1684 1230">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</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1230 651 1358">3.</td> <td data-bbox="651 1230 1684 1358">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.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1358 651 1453">4.</td> <td data-bbox="651 1358 1684 1453">Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала о ответственности за безопасное хранение продуктов</td> </tr> </table>	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.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	4.	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала о ответственности за безопасное хранение продуктов	<b>2</b>	<b>24</b> 2 2 2 4	ОК1-9 ПК1.1-6.5										
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.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.																					
4.	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала о ответственности за безопасное хранение продуктов																					

<b>Лабораторная работа</b>			<b>0</b>
<b>Практические занятия</b>			<b>12</b>
1.	Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.		2
2.	Определение наличия запасов на складе.		2
3.	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		2
4.	Документальное оформление отпуска продуктов.		2
5.	Расчет выхода полуфабрикатов.		4
<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
1.Решение ситуационных производственных задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе.			
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			-
Самостоятельная работа студентов над курсовой работой (проектом)			-
		<b>Всего:</b>	<b>68</b>

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

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

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете Лаборатория товароведения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
11. Володина М.В, Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В. Володина М., Т.А. Сопачевапрофобразования-М.: «Академия», 2018г.

#### Справочники:

1. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2020г.
2. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2020г.
3. 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

#### Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. профобразования-М.: «Академия», 2018г.
2. Голубкина Т.С, Никифорова Н.С., Новикова А.М. Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами/ Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А.Прокофьева -2-е изд, переб.-М.: «Академия», 2018.
3. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 2020

#### Отечественные журналы:

1. Журнал «Ресторанный бизнес»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Стандарты и качество»

#### Интернет – ресурсы:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.)
2. Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
3. <http://www.torglocman.com/node/5320>
4. Правила оказания услуг общественного питания<http://base.garant.ru/166149/>
5. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»  
<http://www.torglocman.com/book/export/html>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
Определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические занятия, самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические занятия, самостоятельная работа
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические занятия
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Практические занятия, самостоятельная работа
<b>Знания</b>	
Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Практические занятия
Общих требования к качеству сырья и продуктов;	Практические занятия
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Практические занятия, самостоятельная работа
Методов контроля качества продуктов при хранении;	Практические занятия
Способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические занятия
Видов снабжения;	Практические занятия, самостоятельная работа
Видов складских помещений и требования к ним;	Практические занятия, самостоятельная работа
Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Практические занятия, самостоятельная работа
Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Практические занятия
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта

Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Практические занятия
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Практические занятия, самостоятельная работа
Правила оценки состояния запасов на производстве;	Практические занятия
Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Практические занятия, самостоятельная работа
Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Самостоятельная работа, составление опорного конспекта
Видов сопроводительной документации на различные группы	Практические занятия