

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»



Л.А. Зарипова

"18" 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ



Л.В. Терещенко

"18" 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;


Лавкова Е.П. - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «17» 08 2019г.

Председатель МК: 

Н.А. Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК).

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (починенных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 228 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 152 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 76 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	228
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	152
в том числе:	
лабораторные, практические работы	72
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> - консультации - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Вкусовые и кондитерские изделия» -составление таблиц по группам товаров -ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки. -установление наличия и соответствия маркировки яиц требованиям ГОСТ. -изучение условий и сроков хранения яиц и продуктов их переработки. -анализ показателей качества разных подгрупп и видов молочных товаров по стандарту и выявление общих и специфичных показателей (работа с НД). -изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами или решение ситуационных задач). -изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания (задание на учебную практику). -определение перечня поставщиков товара по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. - составление графика завоза продуктов. -составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с Нормами оснащения для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавателя). -оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. -изучение методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденных приказом Минфина РФ от 13 июня 1995 года № 49. -анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). -составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре. 	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. 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
Тема 1. Ассортимент и качество продовольственных продуктов.	Содержание учебного материала	22	
	1 Классификация продовольственных товаров. Понятие классификации. Основные признаки классификации товаров, торговая классификация продовольственных товаров.	2	2,3
	2 Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность зерномучных товаров разных подгрупп. Значение их в питании. Потребности, удовлетворяемые товарами этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.	2	2,3
	3 Свежие и переработанные плоды и овощи: их строение и классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Свежие плоды и овощи: назначение, классификация, строение, пищевая ценность и химический состав отдельных групп. Потери при хранении плодов и овощей.	2	2,3
	4 Вкусовые товары: классификация, значение, использование. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие.	2	2,3
	5 Кондитерские товары, характеристика сахаров, сахарозаменителей, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара, в том числе новых, а также сахарозаменителей. Использование в общественном питании. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.	2	
	6 Пищевые жиры. Классификация ассортимента пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами. Оценка качества пищевых жиров.	2	2,3
	7 Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты. Использование в общественном питании. Значение в питании. Требования к качеству и условия хранения молока и молочных продуктов.	2	

8	Яйцо и продукты его переработки. Оценка качества. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории (высшая, отборная, первая, вторая, третья): признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные признаки. Оценка качества яйца (ГОСТ Р 52121-2003). Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.	2	2,3
9	Мясные товары: классификация, использование мяса, субпродуктов и продуктов их переработки. Общая классификация. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании.	2	2,3
10	Мясные полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент, особенности производства, показатели качества, сроки хранения мясных полуфабрикатов. Колбасные изделия. Мясные консервы, желатиновая продукция. Общая классификация. Ассортимент, особенности производства, показатели качества, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.	2	
11	Рыбные товары: классификация, значение. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Рыбные консервы. Пресервы.	2	2,3
Лабораторные работы		50	
№ 1	Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей. Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям. Определение товарного сорта и класса макарон, их развариваемости.	6	
№ 2	Оценка качества клубнеплодов по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода). Оценка качества капустных и луковых по стандарту. Оценка качества семечковых по стандарту. Оценка качества субтропических плодов по стандарту.	8	
№ 3	Определение товарного сорта чая (или кофе) по органолептическим показателям. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям.	6	

	Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.		
№ 4	Определения качества кондитерских изделий по органолептическим показателям.	6	
№ 5	Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Оценка качества диетических молочных продуктов по органолептическим показателям. Определения товарного сорта твердых и сычужных сыров.	6	
№ 6	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов	6	
№ 7	Оценка мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям.	6	
№ 8	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями и методами определения свежести рыбы. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Ознакомление с физико-химическими показателями. Расшифровка маркировки на доньшке банки.	6	
Самостоятельная работа обучающихся - проработка учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); - составление схем по теме: «Свежие и переработанные плоды и овощи» - подготовка докладов на тему: «Использование орехов и ягод в общественном питании» - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Вкусовые и кондитерские изделия» - подготовка докладов на тему: «Производство основных видов чая» - ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки. - изучение условий и сроков хранения яиц и продуктов их переработки - составление таблицы «Классификация молочных товаров» - подготовка презентации на тему: «Основные виды рыб, используемые в общественном питании».		36	

	- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - работа со стандартами и ГОСТами		
Тема 2. Хранение и транспортирование продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	
	1 Хранение пищевых продуктов. Процессы, происходящие в пищевых продуктах. (Матюхина стр 31) Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Матюхина стр. 31, Володина, 111	2	2,3
	2 Консервирование пищевых продуктов. Понятие, значение консервирования для предприятий общественного питания, методы консервирования пищевых продуктов. Матюхина 35-38	2	
	3 Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Методы хранения. Назначение методов хранения. Сроки годности и хранения, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Методы контроля качества продуктов при хранении. Володина 120-127	2	2,3
	4 Транспортирование товаров, условия и сроки перевозки. Понятие, назначение, виды транспортных средств, условия и сроки перевозок. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	2,3
	Контрольная работа «Хранение и транспортирование продовольственных товаров» «Ассортимент и качество продовольственных продуктов»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, - изучение дополнительной технической литературы; - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - составление схем технологического процесса транспортирования товаров; - изучение условий и сроков годности продуктов питания - решение ситуационных задач. -изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания (задание на учебную практику)	5	
Тема 3. Товарные запасы.	Содержание учебного материала	18	
1 Особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Классификация, характеристика основных типов предприятий общественного питания. Организация коммерческих связей (территориальных и местных).	2		
	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания		

	2	сырьём, полуфабрикатами. Источники поступления товаров. Задачи, значение, рациональной организации снабжения. Основные требования к организации снабжения: своевременность и ритмичность завоза; соблюдение графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров согласованность с планом производства продукции; виды поставщиков; оптимальный выбор поставщиков.	2	2
	3	Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договора поставки, их разделы. Критерии выбора поставщиков.	2	2,3
	4	Технологический процесс товародвижения. Повышение эффективности товародвижения. Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная форма: понятие, критерии выбора, экономическая эффективность. Централизованная и децентрализованная доставка. Способы и маршруты доставки товаров.	2	2
	5	Материальная ответственность. Понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Володина 135-146	2	2,3
	6	Учет поступления продуктов, товаров и тары. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Документальное оформление и прием сырья, продуктов и тары. Порядок приёмки по количеству и качеству. Порядок и сроки возврата тары.	2	2,3
	7	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве.	2	2,3
	8	Характеристика средств и предметов материально-технического оснащения. Организация материально-технического снабжения.	2	2
	9	Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальном средствах. Действующие нормы оснащения.	2	2
	Практические занятия		18	2,3
	№ 1	Решение ситуационных задач, заключение договоров	6	
	№ 2	Составление и заполнение нормативной документации.	6	
	№ 3	Документальное оформление приёмки товаров.	6	

		Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, - учебной и специальной технической литературы - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - Определение перечня поставщиков товара по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. - Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.	18	
Тема 4. Сохранность запасов и расход продуктов на производстве	Содержание учебного материала		12	
	1.	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка. Состав складских помещений, определение площади, оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов; объёмно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	2.	Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация тарооборота: приёмка, вскрытие, хранение и возврат. Использование функциональных ёмкостей, контейнеров. Мероприятия по сокращению расходов по таре: организационно-технические и экономические.	2	
	3.	Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли: товарные потери при транспортировке, товарные потери при хранении и реализации.	2	2,3
	4	Естественная убыль пищевых продуктов . (Матюхина, 39)Учет потерь товаров вследствие боя, лома, порчи. Учет тары.	2	
	5.	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Общие правила проведения инвентаризации, порядок проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов, определение результатов инвентаризации.	2	2,3
	6.	Порядок отпуска продуктов на производство. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Учет поступления сырья на производство. Документальное оформление отпуска. (Володина 146-152)	2	2,3
	Практические занятия		16	
	№ 4	Решение ситуационных задач	4	
№ 5	Составление и заполнение нормативной документации.	6		

	№ 6	Документальное оформление приёмки товаров.	6
		Самостоятельна работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, -изучение учебной и специальной технической литературы - подготовка докладов по теме: «Оборудование складских помещений» - изучение методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите - описание способов хранения продуктов в конкретном предприятии. - подготовка докладов на тему: «Сокращение товарных потерь»	14
		- подготовка докладов на тему: «Сокращение товарных потерь»	
Тема 5. Безопасность продовольственного сырья	Содержание учебного материала		10
	1	Потребительские свойства продовольственных товаров. Понятие потребительского свойства, структура потребительских свойств продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации.	2
	2	Понятие стандартизации и сертификации. Володина 9-14	2
	3	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продуктов, классификация вредных и посторонних веществ в сырье.	2
	4	Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам. Суть гигиенических требований. Критерии пищевой и биологической ценности продуктов. Основные показатели безопасности. Никифорова 11-17	2
	5	Пищевые добавки. Понятие пищевых добавок, их основная характеристика; применение и безопасность пищевых добавок. Григорьева 55-59	2
		Самостоятельна работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий -изучение учебной и специальной технической литературы -подготовка докладов на тему: «Источники загрязнения продовольственного сырья»	5
Тема 6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров и сырья.	Содержание учебного материала		10
	1	Идентификация продовольственных товаров. Понятие идентификации, цель проведения, объекты и субъекты идентификации. Чепурной 18-22	2
	2	Виды, способы и методы идентификации. Показатели, оцениваемые при помощи идентификации, применение основных видов, способов и методов идентификации	2

	3	для оценки соответствия качества сырья и продовольственных товаров. Преимущества и недостатки органолептических, измерительных и тестовых методов идентификации.	2	
	4	Виды и способы фальсификации. Понятие подлинности товаров, экспертиза подлинности, понятие и объекты фальсификации, последствия фальсификации.	2	
	Контрольная работа по темам: «Сохранность запасов и расход продуктов на производстве», «Товарные запасы», «Безопасность продовольственного сырья», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров и сырья»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, -изучение учебной и специальной технической литературы - подготовка докладов на тему: «Фальсификация мяса и мясных продуктов»		5	
	ЭКЗАМЕН		6	
Всего:			228	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета товароведения продовольственных товаров:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект плакатов по организации складского хозяйства;
- модели и макеты продовольственных товаров;
- нормативно-технологическую документацию.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые учебные издания:

1. Матюхина З.П. и др. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центра «Академия», 2013.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. М.: Издательский центра «Академия», 2013 г.
3. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2013
4. Никифорова Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. ГОУ ВПО «Ивановский государственный химико-технологический университет», 2013.
5. Григорьева Р.З. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2013 г.
6. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 г.

Нормативно-правовые источники:

1. Закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен, от 09.01.99, № 2-ФЗ
2. Закон РФ «О техническом регулировании»
3. ФЗ «О бухгалтерском учете», от 21.11.1996г., №129-ФЗ с дополнениями и изменениями. Изд. Москва «ЭКСМО», 2007 г. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ. Утв. Приказом Минфина РФ от 29.07.98 №34Н

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Справочник товароведов продовольственных товаров.
2. Журналы «Спрос», «Товароведение продовольственных товаров».
3. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»
4. «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

Интернет-ресурсы:

1. WWW.COMODITY.RU/
2. www.lib.ua-ru.net/disser/ru/tovaroved-piwi.html
3. www.phido.ru/ViewHelpItem.aspx?
4. kursovaja.ru > товароведение
5. www.pitportal.ru/samples_docs/gigiena_pitaniya/8221.html
6. www.bankreferatov.ru/.../3EB1E84DE8165CF5C32576CF0074A058
7. ru.wikipedia.org/wiki/Калькуляция
8. soft.softodrom.ru/.../Калькуляция-блюдо-р5588
9. www.proverka-smet.ru/kalkuljacija.shtml
10. www.pda.coolreferat.com/Организация_снабжения_предприятий_общественного_питания_сырьём_полуфабрикатами.
11. www.goou-spo-ppt.ru/.../Организация%20производства%20Повар.doc
12. diploms.org/cat54_1334.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов;	-оценка результатов выполнения практических работ; -защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- письменная проверка -оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	-письменная проверка -экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование -оценка результатов выполнения практических работ;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- оценка результатов выполнения практических работ; Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
Знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	-лабораторные работы; -устная проверка;
общие требования к качеству сырья и продуктов;	- тестовый контроль; - устная проверка;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- тестовый контроль;
методы контроля качества продуктов при хранении;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- тестовый контроль;
виды снабжения;	- устная проверка;
виды складских помещений и требования к ним;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- тестовый контроль;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- тестовый контроль;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- тестовый контроль; - устная проверка; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- тестовый контроль; - устная проверка;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	-устная проверка; -тестирование;
правила оценки состояния запасов на производстве;	-тестирование -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	-письменная проверка, - тестовый контроль -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.