

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина 2023г.

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

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: преподаватель высшей категории, Вагина Татьяна Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1  
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Организация хранения и контроль запасов сырья**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация и контроль запасов сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

- Û определять наличие запасов и расход продуктов;
- Û оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- Û проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- Û принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- Û 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:**

- Û ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- Û общие требования к качеству сырья и продуктов;
- Û условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- Û методы контроля качества продуктов при хранении;
- Û способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- Û виды снабжения;
- Û виды складских помещений и требования к ним;

- Û периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- Û методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- Û программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- Û современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- Û методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- Û правила оценки состояния запасов на производстве;
- Û процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- Û правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- Û виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование основных и профессиональных компетенций</b>
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	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Виды учебной работы и объем учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объём, ч
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	144
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:</b>	96
лекции	76
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	48
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<b>Теория – 52 часа</b> <b>Практические занятия – 4 часа</b> <b>Самост. работа – 24 часа</b>	<b>80</b>	
<b>Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	1/1 Предмет и задачи товароведения	1	
	1/2 Классификация продовольственных товаров	1	
	2/4 Оценка качества продовольственных товаров. Методы определения качества товаров	2	
<b>Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	
	2/6 Зерно и продукты его переработки: ассортимент и характеристики основных групп зерномучных товаров, виды, отличительные способности	2	
	2/8 Крупа. Мука. Хлебобулочные изделия. Макароны изделия.	4	
	2/10 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов		
<b>Тема 1.3. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	
	2/12 Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Ассортимент и характеристики основных групп плодоовощных товаров. Продукты переработки овощей и плодов	6	
	2/14		
	2/16		
	2/18 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	2/20 Органолептическая оценка качества сырья: овощей и плодов	2	

1	2	3	4
<b>Тема 1.4. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	8	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/22 Вкусовые товары: ассортимент и характеристики основных групп вкусовых продуктов. Чай. Кофе натуральный. Кофейные напитки	4	
	2/24 Пряности и приправы. Пищевые кислоты	2	
	2/28 Алкогольные и безалкогольные напитки. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов вкусовых товаров	2	
<b>Тема 1.5. Сахаристые продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/30 Сахаристые продукты: сахар, мед, кондитерские товары. Ассортимент и характеристики основных групп сахаристых продуктов	2	
	2/32 Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов кондитерских товаров	2	
<b>Тема 1.6. Молоко и молочные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	6	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/34 Молоко и молочные продукты: ассортимент и характеристики основных групп молочных продуктов. Характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности)	4	
	2/38 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов молочных продуктов	2	
<b>Тема 1.7. Мясо и мясные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	6	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/40 Мясо и мясные продукты: ассортимент и характеристики основных групп мяса и мясных продуктов. Свежее мясо. Мясные продукты. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия и мясокопчености	2	
	2/42 Мясо домашней птицы и пернатой дичи	2	
	2/44 Мясные и мясорастительные консервы. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов мясных продуктов	2	

1	2	3	4
<b>Тема 1.8. Рыба и морепродукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/46 Рыба и морепродукты: ассортимент и характеристики основных групп рыбы и морепродуктов	2	
	2/48 Охлажденная, мороженная рыба и рыбное филе	2	
	<b>Промежуточная аттестация в виде тестовых заданий</b>		
	2/50 Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов рыбных продуктов	2	
<b>Тема 1.9. Яйцо и яйцепродукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/52 Яйцо и яйцепродукты: ассортимент и характеристики основных видов яичных продуктов. Виды категории яиц. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов яичных товаров	2	
<b>Тема 1.10. Пищевые жиры и масла</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/54 Пищевые жиры и масла: ассортимент и характеристики основных видов продуктов. Растительные масла. Маргарин. Кулинарные жиры. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов пищевых жиров и масел	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	2/56 Органолептическая оценка качества сырья: молочных, кондитерских товаров, пищевых жиров	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Составление и защита презентаций по ассортименту, требованиям к качеству и условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров. Работа со справочниками, нормативными документами, таблицами; составление схем по ассортиментным признакам: молочных, рыбных, мясных товаров, способы получения растительных масел, способы очистки растительных масел		24	

1	2	3	4
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>	<b>Теория – 14 часов Практические занятия – 6 часов Самост. работа – 10 часов</b>	<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	2/58 Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений	2	
	2/60 Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	2/62 Правила составления договора на поставку сырья		
	2/64 Приемка товаров по количеству и по качеству		
<b>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	
	2/68 Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним.	2	
	2/70 Оборудование складских помещений. Классификация оборудования и инвентаря.	2	
	2/72 Тарное хозяйство: понятие, назначение	2	
<b>Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	2/74 Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении	2	
	2/76 Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Составление и защита презентаций по видам оборудования и инвентаря складских помещений. Работа со справочниками, нормативными документами, таблицами.		<b>10</b>	

1	2		3	4
<b>Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов</b>	<b>Теория – 10 часов</b> <b>Практические занятия – 10 часов</b> <b>Самост. работа – 10 часов</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1. Товарные запасы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>		1	
	1/77	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья	1	
<b>Тема 3.2. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>		3	
	2/79	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации запасов продуктов	2	
	1/80	Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Программное обеспечение на предприятиях общественного питания	1	
<b>Тема 3.3. Нормативная документация складского хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	
	2/82	Виды сопроводительных документов на различные группы продуктов: сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверение о качестве. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	2/84 2/86	Работа с нормативными документами. Заполнение технологической документации	4	
	2/88	Решение ситуационных задач, связанных с нормативными документами	2	
<b>Тема 3.4. Контроль расхода продуктов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>4</b>	
	2/90 2/92	Документальный учет расхода сырья на производстве Учет готовых изделий на производстве. Учет движения тары	2 2	

1		2		3	4
Тема 3.4. Контроль расхода продуктов на производстве	Практические занятия			4	2
	2/94	Ознакомление с различными формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Заполнение акта о реализации и отпуске изделий кухни		4	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	2/96				
Итоговая аттестация в форме экзамена					
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Работа со справочниками, нормативными документами, таблицами.					10
Всего:					144

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 наличия учебного кабинета по Организации хранения и контролю запасов сырья;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-методической документации по экономике организации;
- принтер, сканер, мультимедиапроектор

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

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

*Основные источники:*

1. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 136 с.: 60x88 1/16. – (Высшее образование: Бакалавриат)

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2019. – 192 с. – (Среднее профессиональное образование).

*Дополнительные источники* (<http://www.znaniyum.com/>)

1. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 136 с.: 60x88 1/16. – (Высшее образование: Бакалавриат)

2. Ермолаева, Е.О. Управление качеством на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания / Е.О. Ермолаева, В.М. Кантере, В.М. Позняковский, И.В. Сурков. – Инфра-М, 2018, 336 с.

3. Ржевская, С.В. Управление качеством: практикум / С.В. Ржевская. – Университетская книга: Учебное пособие, 2020. – 288 с.

4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: Практическое пособие. – Инфра-М, 2020, 16 с.

5. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания: Нормативные документы, 2018, 133с.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ представленных в комплекте ФОС по учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
Определять наличие запасов и расход продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Оценка выполнения практических работ.
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Оценка выполнения практических работ.
<b>Знания:</b>	
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Тестирование
Общие требования к качеству сырья и продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Методы контроля качества продуктов при хранении	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос
Виды снабжения	
Виды складских помещений и требования к ним	
Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Устный опрос
Методы контроля сохранности и расхода	Оценка выполнения индивидуальных заданий.



продуктов на производствах питания	заданий. Устный опрос.
<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Определять наличие запасов и расход продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Тестирование. Устный опрос
Правила оценки состояния запасов на производстве	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков	Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях