

Министерство образования и науки Калужской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017 года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол N 1 от 28.03.2017.), укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе  
\_\_\_\_\_ О.Е.Селиверстова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол №  1  от «  31  »  08  2021 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Воронкова А. А., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса.

В разделе «Контроль запасов и наличия продуктов» рассматриваются вопросы бережливого производства.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является общепрофессиональной дисциплиной.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины::

В рамках программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимися осваиваются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции. В рамках программы воспитания обучающимися осваиваются личностные (ЛР) результаты:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 7, 9, 10 ПК 1.1 - 6.4 ЛР 13 - 30	– определять наличие запасов и расход продуктов;	– виды снабжения; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
ОК 1 – 7, 9, 10 ПК 1.1 - 6.4 ЛР 13 - 30	– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – виды снабжения; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
ОК 1 – 7, 9, 10 ПК 1.1 - 6.4 ЛР 13 - 30	– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
ОК 1 – 7, 9, 10 ПК 1.1 - 6.4 ЛР 13 - 30	– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	– методы контроля качества продуктов при хранении; – методы контроля сохранности и

		расхода продуктов на производствах питания; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
ОК 1 – 7, 9, 10 ПК 1.1 - 6.4 ЛР 13 - 30	– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	– виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – 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.

- общие компетенции:

- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

- профессиональные компетенции:

*Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:*

- 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 овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:*
- 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 разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
- 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

*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 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
- ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

*Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:*

- 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.

В рамках реализации программы воспитания ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум» на занятиях учебной дисциплины реализуются следующие личностные результаты (ЛР):

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p align="center"><b>ЛР 13</b></p>
<p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p align="center"><b>ЛР 15</b></p>
<p>Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p>	<p align="center"><b>ЛР 16</b></p>
<p>Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.</p>	<p align="center"><b>ЛР 17</b></p>
<p>Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.</p>	<p align="center"><b>ЛР 18</b></p>
<p>Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,</p>	<p align="center"><b>ЛР 19</b></p>
<p>Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.</p>	<p align="center"><b>ЛР 20</b></p>
<p>Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p align="center"><b>ЛР 21</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b></p>	
<p>Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.</p>	<p align="center"><b>ЛР 22</b></p>
<p>Осознающий состояние социально-экономического и культурного-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развития.</p>	<p align="center"><b>ЛР 23</b></p>
<p>Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.</p>	<p align="center"><b>ЛР 24</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b></p>	
<p>Способность к самообразованию и профессиональному образованию по выбранной специальности (профессии)</p>	<p align="center"><b>ЛР 25</b></p>
<p>Умение грамотно использовать профессиональную документацию</p>	<p align="center"><b>ЛР 26</b></p>
<p>Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде</p>	<p align="center"><b>ЛР 27</b></p>
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b></p>	
<p>Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков</p>	<p align="center"><b>ЛР 28</b></p>
<p>Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум», владеющий знаниями об истории образовательного учреждения, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения</p>	<p align="center"><b>ЛР 29</b></p>
<p>Соблюдающий этические нормы общения</p>	<p align="center"><b>ЛР 30</b></p>



## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>66</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	-
практические занятия	32
контрольная работа	-
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия	<b>4</b>	
	1. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.	4	
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
	1. Классификация продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.	4	
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	1. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков. Организация договорных отношений.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы.	2	
	Практические занятия	<b>2</b>	
1. Составление договоров на поставку продукции (товаров).	2		
<b>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	1. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Тарное хозяйство: понятие, назначение.	2	
	Практические занятия	<b>4</b>	
	1. Документальное оформление торговых операций (товарно-транспортная накладная, счет – фактура).	2	
	2. Вычисление массы брутто, нетто, тары.	2	

<b>Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов</b>	Содержание учебного материала		<b>6</b>	
	1.	Условия хранения различных видов продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2.	Возможные риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	2	
	3.	Методы хранения разными способами размещения продовольственных товаров.	2	
	Практические занятия		<b>8</b>	
	1.	Составление таблицы «Характеристика хранения основных видов продуктов».	2	
	2.	Составление таблицы «Требования к влажности воздуха при хранении продуктов. Сроки хранения».	2	
	3.	Составление таблицы «Хранение продуктов методами биоза, абиоза, анабиоза, ценоанабиоза».	2	
	4.	Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Расчет нормы естественной убыли.	2	
<b>Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 3.1. Товарные запасы</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	
	1.	Понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия		<b>2</b>	
1.	Расчет товарных запасов.	2		
<b>Тема 3.2. Методы контроля хищений запасов на производстве. Инвентаризация</b>	Содержание учебного материала		<b>8</b>	
	1.	Проведение инвентаризации запасов продукции на производстве.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2.	Материальная ответственность работников в области сохранности запасов.	2	
	3.	Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	
	4.	Учет движения готовых изделий и тары на производстве. Учет реализации и отпуска изделий кухни.	2	
	Практические занятия		<b>12</b>	
	1.	Заполнение договоров о материальной ответственности работников.	2	
	2.	Составление плана-меню.	2	
	3.	Составление технологической карты.	2	
	4.	Определение результатов инвентаризации товаров и тары. Документальное оформление инвентаризации.	2	
	5.	Документальное оформление отпуска изделий кухни. Оформление расходных накладных для отпуска изделий кухни	2	
	6.	Оформление документации по учету движения готовых изделий кухни. Оформление дневного заборного листа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по теме: «Приемы и способы контроля запасов», «Инвентаризация на производстве», «Материальная ответственность работников». Заполнение бланков учета и расхода сырья.		<b>2</b>	
			Дифференцированный зачет	<b>2</b>
		<b>Всего:</b>	<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

*Оборудование учебного кабинета:*

- комплект учебно-наглядных пособий «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- комплект инструкций для проведения практических работ по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

*Технические средства обучения:*

- компьютер, мультимедийная установка.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

*Основные источники:*

1. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300/1-1 (с изменениями и дополнениями:  
от 09.01.1996 №2-ФЗ, от 17.12.1999 №212-ФЗ, от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 02.11.2004 №127-ФЗ, от 21.12.2004 №171-ФЗ, от 27.07.2006 №140-ФЗ, от 16.10.2006 №160-ФЗ, от 25.11.2006 №193-ФЗ, от 25.10.2007 №234-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ, от 25.11.2006 №193-ФЗ, от 25.10.2007 №234-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ, от 23.11.2009 №261-ФЗ).
3. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть II.
4. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002 г с изменениями и дополнениями №65-ФЗ от 01.05.2007.
5. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 31.03.1999.
6. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля», ФЗ-134 от 08.08.2001.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья./СанПиН 2.3.6.1079-01.
8. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий./СП 1.1.1058-01.10
9. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №Ю36 (в ред. постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 10.05.2007 №276).
10. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов./СанПиН 2.3.2.1324-03.
11. ГОСТ Р 50763-07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
12. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.
13. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (П-6).

14. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (П-7).

15. Сборник нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания. – Калуга, 2005 – 345 с.

16. М. В. Володина, Т. А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

17. Г. Г. Дубцов Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред проф. образования. – 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

*Дополнительные источники:*

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: «Академия», 2018.

2. З. П. Матюхина, Э. П. Королькова Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2019. – 272 с., 16 л. ил.: ил.

3. И. И. Потапова Калькуляция и учет: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.

4. Т. И. Перетятко Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2019. – 232 с.

5. Справочник работника общественного питания.- М., 2020.

*Интернет-ресурсы*

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

3. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>умения:</i>		
- определять наличие запасов и расходов продуктов;	Сформированность умений определять наличие запасов и расходов продуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;	Сформированность умений оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Сформированность умений проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Сформированность умений принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Сформированность умений оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
<i>знания:</i>		
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Демонстрирует знания ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Демонстрирует знания общих требований к качеству сырья и продуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Демонстрирует знания условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении

		самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- методы контроля качества продуктов при хранении;	Демонстрирует знания методов контроля качества продуктов при хранении	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Демонстрирует знания способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- виды снабжения.	Демонстрирует знания видов снабжения	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- виды складских помещений и требования к ним;	Демонстрирует знания видов складских помещений и требования к ним	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Демонстрирует знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Демонстрирует знания методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Демонстрирует знания программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- современные способы	Демонстрирует знания	Экспертная оценка

обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Демонстрирует знания методов контроля возможных хищений запасов на производстве	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- правила оценки состояния запасов на производстве;	Демонстрирует знания правил оценки состояния запасов на производстве	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Демонстрирует знания процедур и правил инвентаризации запасов продуктов	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Демонстрирует знания правил оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете
- виды сопроводительной документации на различные виды товаров.	Демонстрирует знания видов сопроводительной документации на различные виды товаров	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на дифференцированном зачете