Министерство образования и науки республики Дагестан

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов и сырья

Код и наименование специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2025г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой)комиссией
Протокол № 1 от «28» 08 2025 г.
Председатель П(Ц)К
_____ Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ Шабанова М.М.
Подпись ФИО
28 08 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины: ОПЦ.02 Организация, хранения контроль запасов и сырья

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565(ред. от 17.12.2020) по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828
- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ) , разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчик: Гаджиева З.Г._____преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М._____преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……стр 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..стр 6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ……...стр11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….….стр 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов и сырья является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к специальным дисциплинам.

1.3. Цель и планируемые результаты 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие, Профессиональные и личностные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и

к различным контекстам.	сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

	информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирован ие отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональн ой деятельности	значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональн ое и личностное витие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональн ой терминологии. юделение траектории профессиональн ого развития и самообразования	Определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного вития	Содержание актуальной нормативноправовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и ообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование Профессиональн ойдеятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, ентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной гельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по	Излагать свои мысли на государственном языке. ормлять документы	Особенности социального и культурного контекста. вила оформления документов.

государственно м языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	фессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироват ь осознанное поведение на основе общечеловеческ их ценностей, применять стандарты антикоррупцион ного поведения	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческ их ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереже нию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональн ой деятельности. Обеспечение ресурсосбережен ие на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационны е технологии в профессиональн ой деятельности	Применение средств информатизации и информационны х технологий для реализации профессиональн ой деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональн ой документацией на	Применение в профессиональн ой деятельности инструкций на государственном и иностранном	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные

государственно м и иностранном языках	языке. Ведение общения на профессиональн ые темы	профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	общеупотребительн ые глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; - методы контроля качества продуктов перед их использованием. - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения. - требования к качеству пищевых продуктов, сырья
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессиональн	Демонстрировать интерес к будущей профессии; проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;	как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

	ого конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; принимать участие в волонтерских движениях. добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;	этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;	этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	Проявлять экологическую культуру, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;	Этические правила и нормы общения с представителями различных этнокультур, социальных, конфессиональных и иных групп.

	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонациональ ного российского государства		
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	разумно использовать природные ресурсы нашей страны	правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных запасов планеты.
ЛР 14	Выполняющий профессиональн ые навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	Принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде;	проявлять высокопрофессиона льную трудовую активность общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Рабочим учебным планом для данной дисциплины определено:
максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 82 часа, в том числе:
обязательная аудиторная нагрузка обучающегося -58 часа;
самостоятельной учебной работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем 24 часа

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (диф. зачет).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	82
обязательная аудиторная нагрузка	58
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	24
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (диф.зачет**)**	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем часов	Уровень осво
1	2	3	4
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров		**38**	
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров.	**Содержание учебного материала**		
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	2
	Практические занятия		
	2. Дефекты и брак продовольственных товаров.	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.	**Содержание учебного материала**		
	1. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика зерномучных товаров и хлебных изделий.	2	2
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров и хлебных изделий.	**Самостоятельная работа**		
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалом, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных, производственных задач, подготовка сообщений.	6	2
	Практические занятия		
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов . Условия и сроки хранения, кулинарное назначение плодов, и продуктов их переработки	2	2
Тема 1.4 Товароведная характеристика овощных товаров,	**Содержание учебного материала**		
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2

	2.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2

грибов и				
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров.	**Содержание учебного материала**			
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	2
	Практические занятия			
	1. **2.** **3**.	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2	2
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	**Содержание учебного материала**			
	1. 2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.	2 2	2
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	**Самостоятельная работа**			
	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалом, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных, производственных задач, подготовка сообщений.	6	2
Тема 1.8 Товароведная характеристика яичных	**Практические занятия**			
	1.	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.	2	2

продуктов, пищевых жиров.				
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	**Содержание учебного материала**			
	1.	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	2
	Практические занятия			
	2	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	2
Тема 1.10 Товароведная характеристика приправ.	**Содержание учебного материала**			
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству приправ.	2	2
	2.	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.		
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства			**30**	
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения.	**Самостоятельная работа**			
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалом, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных, производственных задач, подготовка сообщений	6	2
	Практические занятия			
	1.	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. Организация приёмки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приёмки товаров. Виды доставки товаров.	4	2
Тема 2.2 Организация	**Содержание учебного материала**			

складского и тарного хозяйства.	**1**	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие, назначение.	2	2
	Практические занятия			
	1	Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство.		2
	2	Решение ситуационных задач. Требования к размещению складских помещений. Инструменты и инвентарь складских помещений. Классификация тары.	4	

Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов.	**Содержание учебного материала**			
	1.	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении продуктов. Товарные запасы: понятие, значение. Методы контроля возможных хищений запасов на продовольстве.	2 2	2
	Практические занятия			
	1.	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских. помещениях Оформление документов по недостаче товаров. Методы ухода за продовольственными товарами.	2	2
Раздел 3		**Контроль запасов и наличия продуктов**	**28**	
	Практические занятия			2
	1.	Оформление документов по закупке товаров. Оформление документов по списанию товаров.	2	2
Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на				
	Практические занятия			
	2.	Оформление договора о полной материальной ответственности. Оформление калькуляционной карточки. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	4	2

Тема 3.3 Виды сопроводитель ной документации.	**Содержание учебного материала**			
	1.	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	2	2
Тема 3.4 Контроль расходов продуктов на производстве.	**Содержание учебного материала**			
	1.	Документальный учёт расхода сырья на производстве.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалом, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных, производственных задач, подготовка	6	
				3
	Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (Диф. зачета)		**2**	
Всего:			**82**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 - продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья требуется наличие учебного кабинета.
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для преподавателя

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е издю, стер. -М.: Издательский центр «Академия». 2019. - 192с.

2. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов -12-е изд., стер.- М.: центр"Академия", 2020. - 432с.

Основные источники для студента:

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А.
Сопачева.-6-е издю, стер. -М.: Издательский центр

2. Л.А.Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - М.: Кнорус, 2019.-328с. «Академия». 2019. - 192с.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Л.А.Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - Изд.13-е,испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс,2019/ -373 -Среднее проф. образование.

2. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. - 3-е изд. - Ростов
н/Д: Феникс, 2005. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2019. - 320 с.

4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб.пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2020. - 320 с.

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению

продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2021г с13-138
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2019. - 320 с.

1. Журнал - Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал - Питание и общество
4. Журнал - Общепит

Интернет - источники:

1. http ://www.foodprom.ru/joumalswww - издательство - пищевая промышленность
2. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix- tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ruhttp://www.tehdoc.ru/files.675.html
4. http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при проведении:** -письменного, устного опроса; тестирования; **Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)**

правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного о беспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** - отчет по практическим занятиям; тестирования; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027