

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей,
Протокол № 1 от « 30 » 08. 2023 г
Председатель ПЦК _____ Н.В.Дроздова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ М.Н.Шумилкина

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (пр. № 1565 от 09.12.2016г; зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 г. № 44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм», с учётом требований и пожеланий работодателей региона

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчик:

Л.А. Макарова – мастер производственного обучения ГБПОУ РО «Дон ТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»

кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КППИ ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика», _____ Сопрыкин Р.Ю..

Дата согласования «25» июня 2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	17
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК6.1-6.4 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07 ОК09 ОК10	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>

1.3 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом

особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- [Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование](#)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	78
практические занятия (если предусмотрено)	18
Самостоятельная внеурочная работа	0
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы Компетенций ЛР
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	ОК1-7, 9, 10 ЛР
Раздел 1.	Основные группы продовольственных товаров	40	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	4	ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
	Тематика практических занятий		
	Практическая работа №1 Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов.		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика практических занятий		
	Практическая работа №2 Изучение ассортимента и показателей качества, хранения плодоовощных товаров и грибов.		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №3 Изучение ассортимента и показателей качества круп, хлебобулочных изделий.		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Тематика практических занятий		
	Практическая работа №4 Изучение ассортимента и показателей качества пищевых жиров.		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);</p>			

	подготовка сообщений		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №5 Изучение ассортимента и показателей качества, условий безопасности хранения яичных товаров, сыров, мясных и рыбных товаров		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;		

	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика практических занятий		
	Практическая работа №6 Изучение ассортимента и показателей качества круп, хлебобулочных изделий.		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	20	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	4	
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота.		
	Требования, предъявляемые к таре.		
Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.			

	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Тематика практических занятий		
	Практическая работа №7 Составление договора поставки сырья на склад от поставщика/производителя.		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие №8 Оформление документов движения и расхода продуктов на производстве		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	4	
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемки товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе			
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №9 Анализ условий хранения различных видов продовольственных товаров		ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание		

	<p>домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.</p>		
<p>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>4</p>	<p>ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>
	<p>Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов</p>		
<p>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>4</p>	<p>ОК1-7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>
	<p>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и поразработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве</p>		
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>			
<p>Всего:</p>		<p>106</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- Мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- Локальная сеть с выходом в Интернет,
- Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- Программное обеспечение,
- Необходимые реактивы и оборудование;
- Калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п.7.2.1. ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Обязательные печатные издания:

Интернет-ресурсы:

- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) (в электронном формате) М. «Академия», 2021
- Виноградова Н.А. Научно-исследовательская работа студентов. Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы (15-е изд.) (в электронном формате) М. «Академия», 2020

3.2.2.

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-12

- ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036:вред. от 10 мая 2007 №276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01.- М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01.- М.:Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.- М.:Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения №1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. №2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности и 3

- них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» №4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс, 2013. – 808 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч.1 / под ред. Ф.Л. Марчук а-М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч.2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
- Сборник нормативных документов / ИДР «Ресторанные ведомости», 2012 г
- Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.
- Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
- Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
- Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для СПО / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
- Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.
- Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
- Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.
- Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.

Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3.2.3. Электронные издания:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-

Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> -издательство - пищевая промышленность
11. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>-товароведениеи экспертиза качества продовольственных товаров
12. www.restoracia.ru –комплексное оснащение ресторана
13. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
14. <http://www.gosfinansy.ru>–справочнаясистема

3.2.4. Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости,2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал - Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: ассортимента и характеристик и 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;</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет</p>

<p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>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 обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет</p>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы</p>
--	--

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую	ЛР 24

позицию	
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
октябрь	День профессиональн	3 курс	Территория техникума	зам директора по УВР,	ЛР 1 - ЛР 32

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	о-технического образования в России			кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	
	Международный день повара	3 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1-ЛР 32
ноябрь	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
февраль	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1-ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	3 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22
март	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22
апрель	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны труда	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
май	День кондитера в России	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	День российского предпринимател ьства (встреча с выпускниками техникума)	3 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17- 18,23-30 20-22
июнь	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	3 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6- 8,11- 12,19 20-22 4,13,17- 18,23-30 9-10