

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тархан Агасанович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 16.06.2023 15:48:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.12.2016г. № 1547, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

- 1 Хапчаева М.Б., преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» принадлежит к общепрофессиональному циклу, изучается в 4 семестре.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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.

1.4. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
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 09.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов 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, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 десертов сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

- в форме практической подготовки – 36 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
в т.ч. в форме практической подготовки	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
Лекции	40
лабораторные работы	-
практические занятия	20
Контрольные работы(не предусмотрены)	-
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
- подготовка реферата	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 4 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование темы	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами			
Тема 1.1 Организация материально-технического обеспечения (Организация складского и тарного хозяйства)	Содержание учебного материала		2
	Организация работы складских помещений. Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа (не предусмотрено)		
Тема 1.2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатов, создание запасов	Содержание учебного материала		2,3
	Виды и источники снабжения. Поставщики предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики ПОП. Основные подходы организации снабжения. Основные формы и способы доставки продуктов питания.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Ассортимент овощных полуфабрикатов, требования к качеству.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)		

Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания			
Тема 2.1. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий	Содержание учебного материала		2,3
	Хранение пищевых продуктов и оценка их качества. Понятие хранения и способы хранения продуктов. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата.	2	
Тема 2.2. Транспортировка, прием и хранение сырья.	Содержание учебного материала		2,3
	Приемка продовольственных товаров. Хранение как предварительный этап производства продуктов питания.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Тема 2.3 Оценка качества продукции общественного	Содержание учебного материала		2,3
	Требования к качеству сырья. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов.	2	

	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Тема 2.4. Порядок отбора проб	Содержание учебного материала		2
	Определение содержания сухих веществ. Определение содержание жира. Определение кислотности.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Тема 2.5 Контроль и оценка качества полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2
	Качество: понятие. Требования к качеству полуфабрикатов. Методы анализа.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Тема 2.6. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам	Содержание учебного материала		2
	Пищевая ценность, биологическая ценность. Природные компоненты пищи	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		

Тема 2.7. Безопасность пищевых продуктов	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы Контрольная работа итоговая за 3 семестр		
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата.	2	
	Содержание учебного материала		
	Предельно-допустимая концентрация. Токсичные вещества	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Тестирование.	2	
Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания			
Тема 3.1. Основные задачи учета запасов и сырья и их	Содержание учебного материала		2
	Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях	2	

документальное оформление	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Тема 3.2 Товарные потери и порядок их списания.	Содержание учебного материала		2,3
	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Естественная убыль, ее виды. Актируемые потери. Отходы ликвидные и неликвидные.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Нормы естественной убыли. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.	2	
Тема 3.3 Материальная ответственность.	Контрольные работы(не предусмотрены)		1
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата.	2	
	Содержание учебного материала		
	Документальное оформление поступления товара. Приемка товаров от транспортной организации. Приемка товаров на складе поставщика.	2	
Раздел 4. Товароведение пищевых продуктов	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Товарно-транспортная накладная. Порядок приемки товаров и ее документальное оформление.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		

Тема 4.1. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Тема 4.2. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала		2
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		2
	Практические занятия Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий .Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение	2	

Тема 4.3. Товароведная характеристика молочных товаров	зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		2
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
Тема 4. 4 .Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Практические занятия Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молока и молочных продуктов, хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	2,3
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
Тема 4.5.Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Практические занятия Ассортимент , товароведная характеристика, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству		

Тема 4.6. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	мяса, мясных продуктов.	2
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	
	Практические занятия (не предусмотрены)	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	
	Содержание учебного материала	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	
	Практические занятия (не предусмотрены)	
Тема 4.7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Контрольные работы(не предусмотрены)	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написание реферата.	
	Содержание учебного материала	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	
	Практические занятия (не предусмотрены)	
	Контрольные работы(не предусмотрены)	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тестирование.	
Тема 4.8. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	
	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	2

сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально- техническими средствами	отношений с поставщиками.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Итого за 4 семестр		90	
Самостоятельная работа		10	
Курсовой проект		20	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		90	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: Кабинет Организации хранения и контроля запасов и сырья, комплект учебной мебели, учебная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2018. — 99 с. — 978-5-4488-0172-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73769.html>

2. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2018. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.htm>

3. Васильков, А. В. Безопасность и управление доступом в информационных системах: [учеб. пособие] / А.В. Васильков, И.А. Васильков. - М. : ФОРУМ, 2018. - 368 с.: ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 356-358. - ISBN 978-5-91134-360-64.1.3.

Дополнительные источники:

1. Ваншин, В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов: учебное пособие / В.В. Ваншин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Г.У. Оренбургский. - Оренбург: ОГУ, 2017. - Ч. 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов. - 203 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1622-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=469727>

2. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 86 с. — 978-5-4488-0177-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73768.html>

3. 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.

Назаров, С.В. Современные операционные системы : учебное пособие / С.В. Назаров, А.И. Широков. - М. : Интернет-Университет Информационных Технологий, 2014. - 280 с. : ил., табл., схем. - (Основы информационных технологий). - ISBN 978-5-9963-0416-5 ;

Интернет источники:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, написания рефератов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
В результате освоения учебной 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.	Защита курсового проекта Защита реферата Наблюдение за выполнением практического задания. Оценка выполнения практического задания
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; сопровождения операционных систем.	
---	--