

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:39

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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель колледжа

(должность разработчик)

Хапчаева М.Б.

«__» _____ 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2021

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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения очная
Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С.Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель колледжа
Хапчаева М.Б.
«__» _____ 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2021

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:
дисциплина входит в профессиональный цикл

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 учебной 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. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:

Общими компетенциями:

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

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

Профессиональными компетенциями:

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 рецептур 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 канапе, 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

90 академических часов, из них:

80 академических часов – аудиторные занятия,

10 академических часов – самостоятельная работа.

20 академических часов – курсовой проект

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Курсовой проект	СРС	
	Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами		4	4		-	
1	Тема 1. Организация материально-технического обеспечения (Организация складского и тарного хозяйства)	4	2	2	-	-	
2	Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатами, создание запасов	4	2	2	-	-	
	Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания		14	2		8	Реферат
3	Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий	4	2	-	-	2	
4	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья	4	2	2	-		
5	Тема 5. Оценка качества продукции общественного	4	2	-	-	2	

	питания.						
6	Тема 6. Порядок отбора проб.	4	2	-	-	-	
7	Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов	4	2	-	-	2	
8	Тема 8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам	4	2	-	-	-	
9	Тема 9. Безопасность пищевых продуктов	4	2	-	-	2	
	Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания		6	6		-	
10	Тема 10. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление.	4	2	2	-	-	
11	Тема 11. Товарные потери и порядок их списания	4	2	2	-	-	
12	Тема 12. Материальная ответственность.	4	2	2	-	-	
	Раздел 4. Товароведение пищевых продуктов		16	8		-	
13	Тема 13. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	2	2	-	-	
14	Тема 14. Товароведная характеристика зерновых товаров	4	2	2	-	-	
15	Тема 15. Товароведная характеристика молочных товаров	4	2	2	-	-	
16	Тема 16. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	4	2	2	-	-	
17	Тема 17. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	4	2	-	-	-	
18	Тема 18. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	4	2	-	-	-	
19	Тема 19. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	4	2	-	-	-	
20	Тема 20. Основные	4	2	-	-	-	

	требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.						
	Подготовка курсового проекта	4	-	-	20	2	Курсовой проект
	ИТОГО:	4	40	20	20	10	Дифференцированный зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	4 семестр		
	Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами	Лекция-дискуссия	4
1	Тема 1. Организация материально-технического обеспечения (Организация складского и тарного хозяйства). Организация работы складских помещений. Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях.	Лекция-дискуссия	2
2	Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатами, создание запасов. 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
	Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания	Лекция-дискуссия	14
3	Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий. Хранение пищевых продуктов и оценка их качества. Понятие хранения и способы хранения продуктов. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания		2
4	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья. Приемка продовольственных товаров. Хранение как предварительный этап производства продуктов питания.		2
5	Тема 5. Оценка качества продукции общественного питания. Требования к качеству сырья. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов.		2
6	Тема 6. Порядок отбора проб. Определение содержания		2

	сухих веществ. Определение содержание жира. Определение кислотности.		
7	Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов. Качество: понятие. Требования к качеству полуфабрикатов. Методы анализа.		2
8	Тема 8. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам. Пищевая ценность, биологическая ценность. Природные компоненты пищи.		2
9	Тема 9. Безопасность пищевых продуктов. Предельно-допустимая концентрация. Токсичные вещества.		2
	Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	Лекция-дискуссия	6
10	Тема 10. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление.		2
11	Тема 11. Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Естественная убыль, ее виды. Актируемые потери. Отходы ликвидные и неликвидные.		2
	Тема 12. Материальная ответственность. Документальное оформление поступления товара. Приемка товаров от транспортной организации. Приемка товаров на складе поставщика.		2
	Раздел 4. Товароведение пищевых продуктов	Лекция-дискуссия	16
12	Тема 13. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 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
13	Тема 14. Товароведная характеристика зерновых товаров. 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
14	Тема 15. Товароведная характеристика молочных товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		2
15	Тема 16. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		2

16	Тема 17. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Содержание учебного материала 6 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		2
17	Тема 18.Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров .Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.		2
18	Тема 19. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.		2
19	Тема 20. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и кон-троль 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.		2
20	Итого за 4 семестр		2
			40

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	4 семестр		
	Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами		4
1	Тема 1. Организация материально-технического обеспечения (Организация складского и тарного хозяйства). Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.	Семинар-обсуждение письменных рефератов	2

2	Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатами, создание запасов. Ассортимент овощных полуфабрикатов, требования к качеству.		2
	Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания		2
3	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания		2
	Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания		8
4	Тема 10. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания		2
5	Тема 11. Товарные потери и порядок их списания. Нормы естественной убыли. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.	Семинар-обсуждение письменных рефератов	2
6	Тема 12. Материальная ответственность. Товарно-транспортная накладная. Порядок приемки товаров и ее документальное оформление.		2
7	Тема 13. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 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
	Раздел 4. Товароведение пищевых продуктов		6
8	Тема 14. Товароведная характеристика зерновых товаров. 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
9	Тема 15. Товароведная характеристика молочных товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		2
10	Тема 16. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		2
	Итого за 4 семестр		20

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	4 семестр		
	Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания	Реферат	8
1	Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
2	Тема 5. Оценка качества продукции общественного питания. Требования к качеству сырья. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
	Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
3	Тема 9. Безопасность пищевых продуктов. Предельно-допустимая концентрация. Токсичные вещества. Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ, ЭКЗАМЕН)

4 семестре – дифференцированный зачет, курсовой проект

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

- 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.

4.1.2. Дополнительная литература:

- 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, 2017. — 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, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/71340.html>

4.1.3. Методическая литература:

Методические указания для практических занятий.

Методические указания для самостоятельных занятий.

Методические указания к выполнению курсового проекта.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.1.4. Интернет-ресурсы:

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».

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет Организации хранения и контроля запасов и сырья

- Комплект учебной мебели (преподавательские стол, стул; столы и стулья для обучающихся);
- учебные наглядные пособия

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий а также написание реферата, курсового проекта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
--	---	---

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 учебной 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;	Реферат, курсовой проект	ОК 01,02,04,05,07,10 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
--	---------------------------------	---

-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		
--	--	--