

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
к.э.н., доцент Измestьев А.А.

17.06.2019г.


Дата актуализации: 31.08.2019г.

Рабочая программа

Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Базовая подготовка

Иркутск
2019

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Согласовано:

Методист



А. Д. Кожевникова

Разработала преподаватель:

Е.А.Левина.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

Профессиональный цикл. Общепрофессиональная дисциплина учебного плана, базовая подготовка.

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

Целью предмета является усвоение теоретических знаний о продовольственных товарах, формирование и закрепление умений и навыков по оценке качества товаров. Обеспечения их сохранности на всех этапах товародвижения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять количество 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;
- решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;
- работать с нормативно-технологической документацией;

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 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;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
-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 сырья;
-правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада от поставщика;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать

и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 108 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 часа;

лекций – 36 часов;

практических – 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося 36 часа.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 16 часов

лекций – 16 часов;

самостоятельная работа обучающегося 92 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	
в том числе:	
исследовательская работа	8
отчет по экскурсии	8
мультимедийная презентация	10
ситуационные задачи	10
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамен</i>

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	92
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамен</i>

	<p>Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно–хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p> <p>7.Практическая работа №3. Расчёт фактических и нормируемых потерь (естественная убыль). Самостоятельная работа студента. Рефераты, сообщения: - факторы, сохраняющие качество конкретной группы товаров; - современные виды тары, используемые в предприятиях общественного питания; - современные виды складских помещений;</p>	2	
Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья	<p>Самостоятельная работа студента. Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико–химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изучения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Рефераты, сообщения:- «Методы консервирования продовольственных товаров». Презентации:-«Продукты переработки плодов и овощей».</p>	2	ОК1-ОК9; ПК6.1-ПК6.5
Раздел 2	ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ГРУПП ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.		
Тема 2.1. Зерномучные товары.	<p>8.Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомно–морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо–морфологического строения</p>	2	ОК1-ОК9; ПК3.1- ПК3.3;ПК4.1- ПК4.4; ПК6.1- ПК6.5

	<p>на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.</p> <p>9. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомно-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Оценка качества однородных групп зерномучных товаров.</p> <p>Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.</p> <p>Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров.</p> <p>10. Практическая работа №4.</p> <p>Определение товарного сорта муки, крупы.</p> <p>Практическая работа №5.</p> <p>Органолептическая оценка качества хлеба.</p> <p>Самостоятельная работа студента.</p> <p>Презентации: «Ассортимент и оценка качества зерномучных товаров».</p> <p>Рефераты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние регионального рынка зерномучных товаров; - товары-новинки зерномучных товаров региональных производителей; 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	
Тема 2.2. Плодоовощные товары	<p>11. Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация свежих плодов и овощей. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.</p> <p>12. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения.</p> <p>Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК1-ОК9; ПК2.3; ПК4.2- Пк4.4; ПК5.1- ПК5.2; ПК6.1- ПК6.5</p>

	<p>Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика разных групп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.</p> <p>13.Практическая работа №6. Определение качества и товарного сорта свежих плодов и овощей.</p> <p>14.Практическая работа №7. Определение качества переработанных плодов и овощей.</p> <p>Самостоятельная работа студента. Презентации: «Ассортимент и оценка качества плодоовощных товаров»; «Экзотические плоды и овощи на региональном рынке плодоовощной продукции»; Рефераты, сообщения: - состояние регионального рынка плодоовощных товаров;</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	
Тема 2.3. Пищевые концентраты	<p>Самостоятельная работа студента. Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.</p>	2	ОК1-ОК9; ПК6.1-ПК6.5

	<p>Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения.</p> <p>Презентации: «Пищевые концентраты в предприятиях общественного питания»;</p> <p>Рефераты, сообщения: - пищевые концентраты на региональном рынке товаров.</p>		
Тема 2.4. Кондитерские товары.	<p>15. Состояние рынка кондитерских товаров. Пищевая ценность. Значение в питании. Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>16. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.</p> <p>Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.</p> <p>Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности. Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>17. Практическая работа №8. Определение качества карамели по органолептическим показателям.</p> <p>18. Практическая работа №9. Определение качества печенья по органолептическим показателям.</p> <p>Самостоятельная работа студента. Презентации: «Ассортимент и оценка качества кондитерских товаров»;</p>	2	OK1-OK9; ПК6.1-ПК6.5
		2	
		2	
		2	

	« Кондитерские товары региональных производителей»; Рефераты, сообщения: - региональный рынок кондитерских товаров; - товары – новинки региональных производителей;		
Тема 2.5. Вкусовые товары.	19.Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.	2	ОК1-ОК9; ПК4.1- ПК4.4;ПК6.1- ПК6.5
	20. Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.	2	
	Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.	2	
	21.Практическая работа №10. Определение качества чая по органолептическим показателям. Самостоятельная работа студента. Презентации: «Ассортимент и оценка качества вкусовых товаров»; «Вкусовые товары региональных производителей»; Рефераты, сообщения: - региональный рынок вкусовых товаров; - товары – новинки региональных производителей;	2	
Тема 2.6. Яйцо и продукты его переработки.	22.Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в	2	ОК1-ОК9; ПК 2.1; ПК3.1-

	<p>Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности). Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.</p> <p>27. Практическая работа №13. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.</p> <p>28. Практическая работа №14. Изучение ассортимента сыров. Органолептическая оценка качества сыров.</p> <p>Самостоятельная работа студента. Презентации : « Ассортимент и оценка качества молочных товаров»; «Товары-новинки региональных производителей молочных товаров»; Рефераты, сообщения: - региональный рынок молочных товаров;</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
--	---	----------------------------	--

<p>Тема 2.9. Мясные товары.</p>	<p>29.Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на торговые сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.</p> <p>30.Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p> <p>31.Практическая работа № 15. Изучение ветеринарного клеймения и товароведной маркировки.</p> <p>32.Практическая работа №16. Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий.</p> <p>Самостоятельная работа студента. Презентации : «Ассортимент и оценка качества мясных товаров»; «Товары-новинки региональных производителей мясных товаров»; Рефераты, сообщения: - региональный рынок мясных товаров; нормы потребления мясных товаров в Иркутской области;</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>ОК1-ОК9; ПК1.1;ПК1.3; ПК2.2; ПК3.4;ПК6.1- ПК6.5</p>
<p>Тема 2.10. Рыбные товары.</p>	<p>33.Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов по переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и</p>	<p>2</p>	<p>ОК1-ОК9; ПК1.2; ПК2.2; ПК3.4;ПК6.1- ПК6.5</p>

	<p>строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. 34.Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. 35. Практическая работа № 17. Изучение семейств промысловых рыб. 36. Практическая работа №18. Оценка качества рыбных товаров. Самостоятельная работа студента. Презентации : «Ассортимент и оценка качества рыбных товаров»; «Товары-новинки региональных производителей рыбных товаров»; Рефераты, сообщения: - региональный рынок рыбных товаров;</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	
	<p>Всего: Теоретических занятий Лабораторных и практических работ: Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>36</p> <p>36</p> <p>24</p>	

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)

	- оценку качества, сроки хранения товаров животного происхождения; - товары региональных производителей;		
Производственная практика		144	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (инструкционные карты, стандарты, таблицы)
- доска классная магнитно-маркерная;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения: система мультимедиа (переносная), оборудование, инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Рекомендуемая литература по дисциплине. Учебно-методическая документация:

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.
2. Сборник ФОС по разделам дисциплины.

Федеральные законы и нормативные документы:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17. 12.99 ФЗ-212.
2. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.02.
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» , ФЗ-29 от 02.01 2000.
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.
5. Правила продажи отдельных видов товаров./Постановление Правительства РФ от 18.01.1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
6. СанПин 2.3.2.1078-0178-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Основная литература:

7. Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров : учебное пособие [для вузов] / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2015. - 143 с.
8. Кондрашова Е.А. ,Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Альфа- М: ИНФРА-М, 2016.-417 с.
9. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности [Текст] : учебник для среднего проф. образования : рек. М-вом образования и науки РФ / О. В. Памбухчиянц. - 7-е изд. - М. : Дашков и К, 2016. - 446 с.

10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов – на – Дону «Феникс», 2016. – 424 с.
11. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.:ИНФРА-М,2016-752 с.

Дополнительная литература:

12. Гамидуллаев, С.Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебник : в 4-х т. / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - Т. 4. Продовольственные товары. - 368 с. : схем., табл., ил. - ISBN 978-5-904406-20-2 ; Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445289](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445289).
13. Долганова, Н.В. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Долганова, С.О. Газиева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 200 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-4377-0075-4 ; Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445286](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445286).
14. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник – М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013, 328 с.

Журналы:

15. «Спрос», «Стандарты и качество», «Товаровед продовольственных товаров».

Интернет- ресурсы:

1. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>
2. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>
3. Нормативно-правовые акты Иркутской области (избирательное право) http://www.irkutsk.vybory.izbirkom.ru/region/irkutsk?action=show_npa
3. Научная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru>
4. lib-catalog.isea.ru.

3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **76 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – **16 часов (10 %)**

Тема занятия	часы	Форма проведения
1. Практическая работа №1. Расчёт энергетической ценности важнейших видов	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
2. Практическая работа №5. Органолептическая оценка качества хлеба.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
3. Практическая работа №6. Определение качества переработанных плодов и овощей.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
4. Практическая работа №10. Определение качества чая по органолептическим показателям.		Работа в малых группах (технология сотрудничества)
5. Практическая работа №11. Определение вида и категории яиц.	2	
6. Практическая работа № 15. Изучение ветеринарного клеймения и товароведной маркировки.	2	Решение ситуационных задач. Работа в малых группах (технология сотрудничества)
7. Практическая работа № 17. Изучение семейств промысловых рыб.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
8. Практическая работа №18. Оценка качества рыбных товаров.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется ведущим преподавателем, приглашенным преподавателем, в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, дидактических игр, а также выполнения обучающимися письменных, индивидуальных заданий, исследований.

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У1	определять количество запасов и расход продуктов;	Определение наличия запасов и расхода сырья; принятие решений по контролю расхода и хранения продуктов.	решение ситуационных задач
У2	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Правильность оценки условий хранения и состояния продуктов, оформления технологической документации.	Устный опрос решение ситуационных задач;
У3	проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Соблюдение сроков проведения инструктажей по безопасности хранения продуктов.	решение ситуационных задач;
У4	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Правильность приёма решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	решение ситуационных задач;
У5	оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Правильность оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Устный опрос
У6	решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;	Правильность решения производственных ситуаций, связанных с	решение ситуационных задач;

		порядком заключения договоров;	
У7	работать с нормативно-технологической документацией	Правильность заполнения нормативно-технологической документации	работа с нормативной документацией;
31	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров; соблюдение общих требований к качеству сырья и продуктов.	тестовый контроль;
32	общие требования к качеству сырья и продуктов;	Соблюдение общих требований к качеству сырья и продуктов;	тестовый контроль;
33	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации видов продовольственных продуктов;	Соблюдение условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации видов продовольственных продуктов;	Устный опрос ;решение ситуационных задач;
34	методы контроля качества продуктов при хранении;	Соблюдение методов контроля качества продуктов при хранении;	проверка практических навыков обучающихся;
35	способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Соблюдение инструктирования персонала по безопасности хранения продуктов.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
36	виды снабжения;	Использование всех форм снабжения.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
37	виды складских помещений и требования к ним;	Соблюдение необходимых требований к складским помещениям;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения,

		периодичности технического обслуживания оборудования.	выполнение мультимедийных презентаций)
38	периодичность технического обслуживания, холодильного, механического и весового оборудования;	Соблюдение сроков технического обслуживания, холодильного, механического и весового оборудования;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
39	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Соблюдение методов контроля сохранности и расхода продуктов.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
310	программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Использование программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
312	методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Использование методов контроля возможных хищений запасов на производстве;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
313	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Использование современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода сырья и продуктов на производстве	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
314	методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Использование методов контроля сырья.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение

			мультимедийных презентаций)
315	правила оценки состояния запасов на производстве;	Соблюдение правил оценки состояния запасов на производстве;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
316	процедуры и правила инвентаризации запасов сырья;	Соблюдение процедуры и правила инвентаризации запасов сырья;	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
317	правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада от поставщика;	Соблюдение правил оформления заказов на продукты со склада и приёма продуктов и оформления сопроводительной документации	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
318	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Знание видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Устный опрос
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения,

	профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	в области коммерческой деятельности Оценка эффективности и качества выполнения заданий	выполнение мультимедийных презентаций)
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов Использование различных источников, включая электронные	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и производственной практики	проверка практических навыков обучающихся;
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины	проверка практических навыков обучающихся;
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, но планирование повышения квалификации.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	Выбор решения в условиях частой смены	Проверка результатов самостоятельной

	профессиональной деятельности.	технологий профессиональной деятельности	в работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соблюдение условий хранения мяса разных видов животных и п/ф из него.	решение ситуационных задач;
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соблюдение условий хранения рыбы и п/ф из неё.	решение ситуационных задач;
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Соблюдение условий хранения птицы и п/ф из неё.	решение ситуационных задач;
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Соблюдение условий хранения бутербродов и холодных закусок.	решение ситуационных задач;
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	решение ситуационных задач;
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных холодных соусов	решение ситуационных задач; Устный опрос
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных супов.	Устный опрос
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных горячих соусов	Устный опрос
ПК	Организовывать и проводить	Соблюдение условия	Устный опрос

3.3.	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	хранения и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	Устный опрос
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Соблюдение условия хранения и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Устный опрос
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Соблюдение условия хранения и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Устный опрос
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Устный опрос
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных холодных десертов	Устный опрос
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Соблюдение условия хранения и приготовление сложных горячих десертов.	Устный опрос
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Участие в планировании основных показателей производства	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)

ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Планирование выполнения работ исполнителями.	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Организация работы трудового коллектив	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Осуществление контроля и оценивание результата выполнения работ исполнителями	Устный опрос
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Соблюдение заполнения учетно-отчетной документации.	Устный опрос