

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
/Ю.П. Александров/
«_____» _____ 2016г.
Торгово-экономический
институт




РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

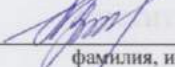
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО И.П. Денисова 
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева 
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201 ___/201___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« ___ » _____ 201___ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является составной частью рабочего учебного плана и относится к обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.03).

Целью данного курса является подготовка специалистов, умеющих оценивать:

- безопасность хранения пищевых продуктов;
- организацию процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- показатели климатического режима хранения продуктов;
- требования к упаковке, таре;
- технологическую документацию, правильность заполнения документации;
- товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров, используемых на предприятиях общественного питания;
- техническое оснащение складских помещений предприятий отрасли.

1.2 Задачи изучения дисциплины

К основным задачам изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относятся:

- изучение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;
- приобретение практических навыков оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов на предприятиях общественного питания;
- изучение вопросов технического обеспечения складских помещений и периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования предприятий отрасли;
- изучение вопросов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- изучение вопросов программного обеспечения управления расходом продуктов и движением блюд на производстве;
- изучение правил оценки состояния запасов на производстве, инвентаризации запасов и методов контроля возможных нарушений на предприятии;
- знакомство с основными правилами приема продуктов от поставщиков и оформления заказа на продукты со склада;
- знакомство с основными положениями охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

В результате изучения дисциплины студент 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;

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 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.03).

Предметом дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является изучение теоретических основ ассортимента основных групп продовольственных товаров, классификации предприятий общественного питания по различным признакам; организации снабжения предприятий общественного питания; складского и тарного хозяйства и их принципы функционирования; материально-технической базой предприятия, а также принципы работы метрологического и санитарного контроля и служб их осуществляющих.

Курс «Организация хранения и контроль запасов и сырья» имеет непосредственные междисциплинарные связи с такими последующими дисциплинами учебного плана специальности, как «Метрология и стандартизация», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», а также может быть использован при изучении профессиональных модулей специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения	
	Очная	
	Семестр	
	I	
А	1	2
Лекции	76	
Практические занятия (ПЗ)	46	
Семинарские занятия (СЗ)	-	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	
Самостоятельная работа	62	
Курсовая работа	-	
Контрольная работа	+	
Реферат	-	
Зачет	+	
Экзамен	-	
Всего часов:	184	

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	22	24	-	18	ОК 1-9
2	Организация производства продукции и производственного процесса	26	12	-	22	ОК 1-9
3	Структура производства	28	10	-	22	ОК 1-9
	Итого	76	46	-	62	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	<p align="center">Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</p>	<p><i>Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины.</i> Цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. История развития дисциплины. Основные понятия «Организации хранения и контроль запасов и сырья».</p>	2	
		<p><i>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.</i> Основные группы продовольственных товаров. Понятия ассортимента. Классификация, характеристика основных видов продуктов питания. Решение проблем повышения качества продукции на предприятиях питания. Нормативные документы, регламентирующие качество продукции. ФЗ «О техническом регулировании», национальные стандарты РФ, устанавливающие требования к качеству продукции.</p>	12	
		<p><i>Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</i> Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные и качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.</p>	4	

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

		<p><i>Методы контроля качества продуктов при хранении.</i> Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством продукции. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества продукции. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.</p>	4	
2	<p>Раздел 2 <i>Организация производства продукции и производственного процесса</i></p>	<p><i>Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.</i> Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы.</p>	4	
		<p><i>Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании.</i> Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки.</p>	6	
		<p><i>Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве.</i> <i>Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов.</i> Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы.</p>	4	
		<p><i>Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах.</i> Действующие нормы оснащения. Составление договора поставки на продовольственные товары. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами.</p>	4	
		<p><i>Организация тарного и транспортного хозяйства.</i> Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Экономический анализ расходов и потерь тары.</p>	4	

		<i>Организация процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве.</i> Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление.	4	
3	Раздел 3 <i>Структура производства</i>	<i>Структура производства: понятие, факторы ее определяющие.</i> Структура производства: понятие, факторы ее определяющие Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.	6	
		<i>Оперативное планирование работы производства.</i> Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов.	4	
		<i>Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.</i> Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню -накладной для получения продуктов из кладовой.	6	
		<i>Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.</i> Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции. Заготовочные цехи, доготовочные специализированные цехи. Организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. Условия труда в цехе.	6	
		<i>Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</i> Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.	6	
		ИТОГО	76	

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Раздел 1 <i>Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</i>	<i>Методы контроля качества продуктов при хранении. Оценка качества зерномучных товаров. Оценка качества плодоовощных товаров. Оценка качества кондитерских товаров. Оценка качества вкусовых товаров. Оценка качества молочных товаров. Оценка качества мясных товаров. Оценка качества рыбных товаров. Оценка качества яиц.</i>	24	
2	Раздел 2 <i>Организация производства продукции и производственного процесса</i>	<i>Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Порядок определения потребности</i>	12	

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

		<p>предприятий в оборудовании и материальных средствах. <i>Организация тарного и транспортного хозяйства.</i> Организация тарного и транспортного хозяйства. <i>Организация процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве.</i> Организация процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве.</p>		
3	<p style="text-align: center;">Раздел 3 Структура производства</p>	<p><i>Структура производства: понятие, факторы ее определяющие.</i> Структура производства. <i>Оперативное планирование работы производства.</i> Оперативное планирование работы производства. <i>Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.</i> Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.</p> <p><i>Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.</i> Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания. <i>Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</i> Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</p>	10	
ИТОГО			46	

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: метод. указания к практическим работам/ сост. Т.А. Балябина, И.В. Изосимова, О.М. Сергачева.- Красноярск: КГТЭИ, 2010. - 160 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является дифференцированный экзамен.

Целью экзамена является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют

существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

При проведении экзамена с использованием баз тестовых материалов по курсу рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю.С. Другов, А.А. Родин. — 2-е изд. (эл.). — Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 443 с.). — М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. — (Методы в химии). ISBN 978-5-9963-2637-2 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544431>
2. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0437-4Режимдоступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=500197>

Дополнительная литература

1. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015.-148с.Режимдоступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615277>
2. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 272 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98878-129-4, 500 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=321752>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<https://alexcolor.ru>

<http://www.pitportal.ru>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Прохождение курса базируется на знаниях, приобретенных студентами при изучении товароведения пищевых продуктов, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, правовых основ профессиональной деятельности, метрологии и стандартизации.

Изучение дисциплины строится на основе сочетания разнообразных форм учебного процесса: лекций, практических занятий, самостоятельной работы студентов и индивидуальных знаний, контрольных работ, подготовка рефератов, решение ситуационных задач.

В лекциях излагаются термины, определения, основные положения в области «Организация хранения и контроль запасов и сырья», освещаются проблемы и дискуссионные вопросы, государственные мероприятия, направленные на улучшение условий хранения и контроля запасов сырья на предприятиях общественного питания.

Практические занятия по дисциплине проводятся параллельно с лекционным курсом и направлены на углубление и лучшее усвоение теоретических положений.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» заключается:

- в повторении текстов лекций по темам, освоении профессиональной терминологии, формулировании основных вопросов по темам курса;
- в изучении теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы;
- в изучении основной и дополнительной литературы по темам, выносимым на самостоятельное изучение;
- в составлении планов ответов, структурно-логических схем, таблиц.
- в ознакомлении с нормативно-технической документацией, законами и постановлениями в сфере охраны труда на предприятиях общественного питания.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база данных содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания № 830 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт. 2. экран-1шт. 3. персональный компьютер с монитором-1шт; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся 2. рабочее место преподавателя 3. учебная доска 4. шкафы-4шт.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

1. Определение запасов сырья и продуктов на ПОП.
2. Расход продуктов на ПОП.
3. Условия хранения сырья и продуктов на ПОП.
4. Оборудование для складских помещений.
5. Перечислите основные группы продуктов питания и сырья.
6. Понятие полуфабрикаты, группы полуфабрикатов условия и сроки хранения.
7. Ответственный за организацию хранения сырья и продуктов в складских помещениях ПОП.
8. Профессиональные документы по приемке товаров и сырья по количеству(качеству),учету, инвентаризации, хранения.
9. Инструктаж по безопасности хранению пищевых продуктов и сырья вновь принятых работников на ПОП.
10. Организация процесса контроля расхода и хранения продуктов питания и сырья.
11. Технологическая документация по контролю качества (ТТК, ТК).
12. Использование специализированного программного обеспечения(мастер ТТК, Шеф- эксперт).
13. Характеристика ассортимента основных групп продовольственных товаров и сырья.
14. Общие требования к качеству сырья и продуктов.
15. Условия хранения в складских помещениях пищевых продуктов и сырья.
16. Работа с тарой, требования к качеству, условия хранения тары и возврат. Документы по возврату тары.
17. Тара определение, виды тары и характеристика.
18. Способы и формы обеспечения персонала ПОП по безопасности хранения пищевых продуктов.
19. Виды складских помещений и требования к ним.
20. Методы контроля сохранности и расхода пищевых продуктов и сырья на ПОП.
21. Меры по обеспечению управления расхода пищевых продуктов и сырья на ПОП. Современные способы.
22. Виды инвентаризации. Ответственные лица.
23. Методы контроля за возможными нарушениями в работе с пищевыми продуктами и сырьем.
24. Мероприятия по оценке запасов пищевых продуктов и сырья на ПОП.
25. Правила оформления заказа на продукты со склада (документы на приемку ТМЦ), на производство ПОП.
26. Виды документации по приему пищевых продуктов и сырья на складское хранение (учет, движение, остатков, сырья , тары).
27. Процедуры, связанные с проверкой запасов продуктов и сырья.

28. Дать характеристику документам по учету и расчету продуктов питания (счет-фактура, товарно-транспортная накладная и т.д.)
29. Назначение и функции складского хозяйства.
30. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
31. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска товаров.
32. Правовое обеспечение на ПОП по хранению и безопасности пищевых продуктов и сырья.
33. Задачи организации снабжения. Виды снабжения, источники, формы ПОП.
34. Организация продовольственного снабжения на предприятиях ПОП.
35. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов.
36. Документы удостоверяющие качество пищевых продуктов.
37. Оборудование для внутрицехового и межцехового перемещения грузов на предприятиях общественного питания.
38. Лифты и подъемники, устройство, правила эксплуатации. Уравнительные площадки.
39. Типы весов, применяемых на предприятиях общественного питания, Пределы взвешивания.
40. Роботы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ на складах. Специализированный автотранспорт.
41. Электронные весы, устройство, правила эксплуатации. Штриховой код.
42. Весы, устройство, правила эксплуатации.
43. Программное обеспечение для расчета расхода сырья и продуктов.