

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала
О.И. Иванюга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания


Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2019



Артем 2020

Рабочая программа дисциплины «**Организация хранения и контроль запасов сырья**» разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчик:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия |
|-------------------------------------|--|--|
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория | А.С. Морозова  |

Эксперты:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия |
|-------------------------------------|--|--|
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория | Л.С. Самохина  |
| ООО «Столовая «Березка», г.Артем | Директор | К.А. Осипчук  |

ОДОБРЕНА

на заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме протокол № _13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист научно-методической части



Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 20 |
| 5. ГЛОССАРИЙ | 33 |
| 6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ | 35 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Область применения программы Рабочая учебная программа дисциплины «**Организация хранения и контроль запасов и сырья**» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в основную часть цикла ОП – «Общепрофессиональные дисциплины».

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- усвоение теоретических знаний в области основ по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии;
- формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

Задачи дисциплины:

- приобретение умений и навыков работы со стандартами, другими нормативными документами, анализа их структуры, обоснованного выбора показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведения измерений;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих 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 команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

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, легкие и сложные холодные закуски.

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. При изучении дисциплины рассматриваются:

– правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства, методы метрологии, стандартизации и сертификации;

– основные источники образования продовольственных ресурсов;

– товарные ресурсы;

– товарные запасы;

– сроки хранения сырья и продовольственных товаров;

– условия хранения в соответствии с санитарными нормами и правилами.

– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

– документальный учет расхода сырья на производстве.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины для студентов очной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины для студентов заочной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 39 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1 - Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 10 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего) | 17 |
| в том числе: | |
| составление таблиц, схем | 3 |
| подготовка презентационных материалов | 2 |
| работа с нормативной и справочной литературой | 3 |
| реферативная работа | 1 |
| составление опорных конспектов, тезисов | |
| <i>Промежуточная аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – дифференцированный зачет в форме компьютерного тестирования в 4 семестре.</i> | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» для студентов очной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

| Наименование модулей и тем | Максимальная учебная нагрузка студента (час) | Внеаудиторная работа студента (час) | Количество аудиторных часов | | |
|--|--|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|----------|
| | | | Всего | в том числе: | |
| | | | | Теоретическое обучение | ЛПЗ |
| Модуль 1. Основы товароведения продовольственных товаров | 13 | 5 | 8 | 6 | 2 |
| Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров | 6 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров | 7 | 3 | 4 | 4 | |
| Модуль 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства | 18 | 6 | 12 | 8 | 4 |
| Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения | 2 | | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Тема 2.2. Организация складского хозяйства и тарного хозяйства. | 6 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов | 6 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Тема 2.4. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Модуль 3. Контроль запасов и наличия продуктов | 20 | 6 | 14 | 10 | 4 |
| Тема 3.1. Товарные запасы: понятие, назначение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Тема 3.3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада | 4 | | 4 | 2 | 2 |
| Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Тема 3.5. Документальный учет расхода сырья на производстве | 4 | | 4 | 2 | 2 |
| Итого: | 51 | 17 | 44 | 24 | 10 |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» для студентов заочной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

| Наименование модулей и тем | Максимальная учебная нагрузка студента (час) | Внеаудиторная работа студента (час) | Количество аудиторных часов | | |
|--|--|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|-----|
| | | | Всего | в том числе: | |
| | | | | Теоретическое обучение | ЛПЗ |
| Модуль 1. Основы товароведения продовольственных товаров | 9 | 5 | 4 | 4 | |
| Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров | 5 | 3 | 2 | 2 | |
| Модуль 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства | 14 | 14 | | | |
| Тема 2.1. Виды | 2 | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| продовольственного снабжения | | | | | |
| Тема 2.2. Организация складского хозяйства и тарного хозяйства. | 4 | 4 | | | |
| Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов | 4 | 4 | | | |
| Тема 2.4. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров | 4 | 4 | | | |
| Модуль 3. Контроль запасов и наличия продуктов | 28 | 20 | 8 | 6 | 2 |
| Тема 3.1. Товарные запасы: понятие, назначение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов | 6 | 4 | 2 | 2 | |
| Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. | 6 | 4 | 2 | 2 | |
| Тема 3.3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада | 8 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве | 4 | 4 | | | |
| Тема 3.5. Документальный учет расхода сырья на производстве | 4 | 4 | | | |
| Итого: | 51 | 39 | 12 | 10 | 2 |

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

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)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Модуль 1. Основы товароведения продовольственных товаров | | 12/2/8 | |
| <i>Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров</i> | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров. | | |
| | Практическое занятие №1. Определение | 2 | 2,3 |

| | | | |
|--|---|---------------|-----|
| | признаков дефектов и брака продовольственных товаров по натуральным образцам. | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Оформление схем: «Объекты стандартизации», «Субъекты стандартизации». Объекты сертификации», «Субъекты сертификации» | 3 | 3 |
| <i>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация продовольственных товаров. Торговая классификация. Основные признаки классификации. | 2 | 1,2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Составление глоссария по теме. | 2 | 3 |
| | Содержание учебного материала | | |
| | Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров. | 2 | 1,2 |
| | Практическая работа №2. Составление и анализ таблицы «Основные виды продовольственных товаров» | 2 | 2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Подготовка презентационных материалов по теме | 2 | 2,3 |
| Модуль 2. Модуль 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства | | 12/2/6 | |
| <i>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Снабжение, понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений Современные требования к организации снабжения Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья. Виды договоров. Организационные формы поставок (транзитная и складская) Требования, предъявляемые к транспортировке товаров | 2 | 1,2 |
| <i>Тема 2.2. Организация складского хозяйства и тарного хозяйства.</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие складского хозяйства Виды и характеристика складских помещений, их оснащение. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие № 3. Работа с нормативными документами по определению режимов и способов хранения продовольственного сырья. Составление таблицы. | 2 | 2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Оформление текстовой таблицы «Требования к складским помещениям и их оснащение» | 2 | 2 |
| <i>Тема 2.3. Условия хранения</i> | Содержание учебного материала | 2 | 1.2 |

| | | | |
|--|--|---|-----|
| <i>продовольственных продуктов</i> | Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Режим хранения. Возможные риски при хранении. Нормируемые и ненормируемые потери. | | |
| | Практическое занятие № 4. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли (решение ситуационных задач). | 2 | 2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами). | 2 | 3 |
| <i>Тема 2.4. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Методы хранения. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки. Отпуск продуктов со склада. | 2 | 1,2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка презентационных материалов по теме | 2 | 3 |
| Модуль 3. Контроль запасов и наличия продуктов | | | |
| <i>Тема 3.1. Товарные запасы.</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие, назначение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания | 2 | 1,2 |
| <i>Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Методические приемы и способы контроля запасов. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Правила проведения инвентаризации продуктов. | 2 | 1,2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Оформление сообщения «Ответственность за нарушение метрологических правил» | 2 | 3 |
| <i>Тема 3.3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Правила оформления документации отпуска продуктов со склада | 2 | 1,2 |
| <i>Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве</i> | Содержание учебного материала | | |
| | Документальный учет расхода сырья на производстве. Особенности учета производства в общественном питании. | 2 | 1,2 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Определение сырьевого набора продуктов по Сборнику рецептур блюд и изделий | 2 | 3 |

| Тема 3.5. Учет движения готовых изделий на производстве | Содержание учебного материала | | 2 | 1,2 |
|---|--|--|-----------|-----|
| | Акт о реализации и отпуске изделий кухни. Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне. Отпуск изделий кухни в раздаточные. Филиалы и буфеты | | | |
| | Практическое занятие № 5. Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов, в соответствии с правилами оформления документации отпуска продуктов со склада | | 2 | 2,3 |
| Всего: | | | 51 | |
| в том числе: | | | | |
| теоретическое обучение | | | 34 | |
| практические занятия | | | 10 | |
| внеаудиторная самостоятельная работа | | | 17 | |

2.3. Тематика практических занятий

В программу по дисциплине введены практические занятия, которые являются формой индивидуально-группового и практико-ориентированного обучения на основе реальных или модельных ситуаций применительно к виду и профилю профессиональной деятельности обучающегося. Занятия рассчитаны на проведение в малых группах. Практические занятия проводятся по 1 и 2 модулям. Тематика обучающихся практических занятий представлена в таблице 3.

Основной целью занятий является формирование умений в наиболее сложных и общезначимых вопросах дисциплины, решении расчетных и практико-ориентированных задач. Тематика практических занятий представлена в таблице 3.

Таблица 3.- Тематика практических занятий

| № п п | Учебно-образовательная программа Цели | Тематика | Рекомендуется для области знаний (семестры) | | | | | | | |
|-------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | Цель: формирование умений и навыков определять дефекты и брак продовольственных товаров на предприятиях питания | Определение признаков дефектов и брака продовольственных товаров по натуральным образцам. | | | | | * | | | |
| 2. | Цель: формирование умений анализировать общие критерии и методы оценки | Изучение общих критериев и методов, с помощью которых должна оцениваться номенклатура потребительских свойств товаров и показателей их качества. Составление текстовой таблицы | | | | | * | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
| | номенклатуры потребительских свойств товаров и показателей их качества. | «Потребительские свойства товаров и показатели их качества». | | | | | | | | |
| 3 | Цель: формирование умений и навыков различать основные виды продовольственных товаров | Составление и анализ таблицы «Основные виды продовольственных товаров» | | | | | * | | | |
| 4 | Цель: формирование умений производить расчеты естественной убыли | Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли (решение ситуационных задач). | | | | | * | | | |
| 5 | Цель: формирование умений оформления сопроводительной документации на различные группы продуктов | Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов, в соответствии с правилами оформления документации отпуска продуктов со склада | | | | | * | | | |

Практические занятия по каждой теме обеспечены учебными пособиями с набором вариативных заданий (расчетных и организационно-практических задач).

2.4. Внеаудиторная самостоятельная работа

Программой определен объем 17 часов самостоятельной работы студента, аудиторной и внеаудиторной. Самостоятельная работа студентов, - не менее 50% от общей обязательной нагрузки студента и является важнейшим компонентом образовательного процесса, формирующего личность студента, его мировоззрение и культуру поведения, развивающим его способности к самообучению и повышению своего профессионального уровня.

Цели самостоятельной работы – формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа проводится в период изучения отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, подготовки к лабораторному практикуму, практическим занятиям, тренингам, деловым и ролевым обучающим играм, к рубежному контролю, экзамену или зачету, контрольной работе, к выполнению домашнего задания, предусмотренного рабочей учебной программой, к написанию рефератов, презентаций и доклада по ним.

Тематика СР носит профессионально-ориентированный характер и непосредственно связана с вопросами, изучаемыми по дисциплине.

Тематика внеаудиторных самостоятельных работ дана в таблице 4.

Таблица 4.- Тематика внеаудиторных самостоятельных работ

| № пп | Учебно-образовательная программа. | Тематика внеаудиторных самостоятельных работ | Рекомендуется для области знаний (семестры) | | | | | | | | | | | |
|------|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | | |
| 1. | Модуль 1. Основы товароведения продовольственных товаров | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров | Оформление схем: «Объекты стандартизации», «Субъекты стандартизации». Объекты сертификации», «Субъекты сертификации» | | | | | | * | | | | | | |
| 3 | Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров | Составление глоссария по теме. | | | | | | * | | | | | | |
| | | Подготовка презентационных материалов по теме | | | | | | * | | | | | | |
| 5. | Модуль 2. Организация продовольственного складского и тарного хозяйства | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Тема 2.2. Организация складского хозяйства и тарного хозяйства | Оформление текстовой таблицы «Требования к складским помещениям и их оснащение» | | | | | | * | | | | | | |
| 7. | Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов | Изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами). | | | | | | * | | | | | | |
| 8. | Модуль 3. Контроль запасов и наличия продуктов | | | | | | | * | | | | | | |
| 9. | Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. | Оформление сообщения «Ответственность за нарушение метрологических правил» | | | | | | * | | | | | | |
| 10. | Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве | Определение сырьевого набора продуктов по Сборнику рецептур блюд и изделий | | | | | | * | | | | | | |

2.5. Тематика реферативных работ

Таблица 5. - Тематика реферативных работ

| № пп | Учебно-образовательный модуль | Тематика самостоятельных реферативных работ | Рекомендуется для области знаний (семестры) |
|------|-------------------------------|--|---|
| | | | 5 |
| 1. | Модуль 3. | Оформление сообщения «Ответственность за нарушение метрологических правил» | * |

Программой предусмотрен самостоятельный выбор студентом тематики реферативно-исследовательских работ. Рефераты выполняются с обязательным наличием презентационных материалов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лабораторий: учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- мультимедийное оборудование;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы);
- вербальные средства обучения (учебная и учебно-методическая литература, инструкционные карты, дидактические материалы);
- манекен «Максим» («Гоша»);
- обучающие стенды;
- дозиметр;
- противогазы ГП – 5 и ГП – 7.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

«Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- методические пособия;
 - комплект плакатов;
 - лабораторное оборудование.
- #### **«Учебный кулинарный цех»**
- рабочее место преподавателя;
 - рабочие места студентов;
 - методические пособия;
 - комплект плакатов;
 - лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;
- кофе машина;
- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
- ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».

1. Учебная литература:

Основная:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. – Москва : КноРус, 2020. – 321 с. <https://book.ru/book/932123>

Дополнительная:

1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. – Москва : КноРус, 2021. – 413 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-02409-6. <https://book.ru/book/932123>

2. Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход : учебник для среднего профессионального образования / С. Г. Васин. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 404 с. <https://biblio-online.ru/bcode/430852>

3. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. – Москва : КноРус, 2021. – 277 с. <https://book.ru/book/936251>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю изучаемой дисциплины.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» реализуется параллельно с дисциплинами: «Товароведение продовольственных товаров», «Правовые основы предпринимательской деятельности», профессиональный модуль (ПМ) 01 «

Организация производства приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и другие

Изучение программы дисциплины завершается итоговой аттестацией в форме дифференцированного зачета, результаты которого оцениваются на основании выполнения студентами всех зачетных мероприятий по дисциплине.

Обучающимся на протяжении всего периода изучения дисциплины оказывается постоянная консультационная помощь.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины;

- наличие опыта профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация дисциплины (ОП.03.) в учебном процессе осуществляется преподавателем, данные на которого указаны в таблице 4.

Таблица 4 - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

| № п/п | Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом | Характеристика педагогических работников | | | | | |
|-------|---|---|--|---|--|--------------------------------------|---|
| | | Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию | Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании | Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная | Стаж педагогической (научно-педагогической) работы | Основное место работы, должность | Условия привлечения к педагогической деятельности |
| 1. | Организация хранения и контроль запасов сырья | Морозова Анна Серафимовна преподаватель высшей квалификационной категории | Дальневосточный институт советской торговли, специальности «Товароведение и организация продовольственными товарами» | - | 16 | Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме | Штатный |

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

Таблица 7. - Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Умения: | |
| определять наличие запасов и расход | Текущий контроль в форме: выполнения |

| | |
|---|--|
| продуктов | индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ |
| Знания: | |
| ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| общие требования к качеству сырья и продуктов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| методы контроля качества продуктов при хранении | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| виды снабжения; | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| виды складских помещений и требования к ним | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |

| | |
|--|--|
| программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| методы контроля возможных хищений запасов на производстве | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| правила оценки состояния запасов на производстве; | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |
| виды сопроводительной документации на различные группы продуктов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях |

4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 8. - Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к своей профессии | Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - демонстрация умений выбирать и применять методы и способы выполнения индивидуальных профессиональных заданий, способность оценивать эффективность и качество их выполнения | Экспертное наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -демонстрация умения принимать решения в различных ситуациях и нести за | Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности |

| | | |
|--|--|--|
| | них ответственность. | |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -демонстрация умения оперативного поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного развития. | Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного обеспечения. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. |
| ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды. | демонстрация умения работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды. | Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащихся коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | -демонстрация умения брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи | -демонстрация умения способности | Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и |

| | | |
|---|--|--|
| <p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>организации и планирования самостоятельных занятий при изучении дисциплины. демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p> | <p>приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.</p> |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> | <p>-демонстрация умения ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> | <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов</p> |

4.3 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 9.- Формы и методы контроля и оценки результатов сформированности профессиональных компетенций обучающихся

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|---|--|---|
| <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> | <p>- демонстрация знаний об организации технологического процесса и навыков в приготовлении полуфабрикатов при производстве и хранении сложной кулинарной продукции.</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля.</p> |
| <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> | <p>-демонстрация умения организации технологического процесса и навыков в приготовлении полуфабрикатов при производстве и хранении сложной кулинарной</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях; -экспертная оценка освоения</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | продукции, -проведение контроля качества полуфабрикатов | профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | -демонстрация умения организации технологического процесса и навыков в приготовлении полуфабрикатов при производстве и хранении сложной кулинарной продукции, -проведение контроля качества полуфабрикатов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски | - демонстрация умения организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | - демонстрация умения организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | - демонстрация навыков разрешения ситуаций, возникающих при организации приготовления сложных холодных соусов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |

| | | |
|--|--|--|
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | -демонстрация умения выполнять требования, предъявляемые к процессам' механической кулинарной обработке продовольственного сырья, для приготовления сложных супов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | -демонстрация умения выполнять несложные расчеты для приготовления сложных горячих соусов и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях, -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | -демонстрация навыков организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, составления технологической документации для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | - демонстрация умений, организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; участвовать в организации проведения оценки качества различных способов тепловой обработки пищевых продуктов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных | -демонстрация умений организовывать и проводить приготовление | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических |

| | | |
|---|--|--|
| изделий и праздничного хлеба. | сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | -демонстрация умения организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | -демонстрация умения организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | -демонстрация умения организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | -демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; |

| | | |
|---|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | -демонстрация умения организовать и проводить технологический процесс приготовления сложных горячих десертов | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства | - демонстрация умения участвовать в планировании основных показателей производства | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения по результатам планирования основных показателей производства |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями | - демонстрация умения планировать выполнение работ исполнителями | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения результатов планирования выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива | -демонстрация умения организовывать работу трудового коллектива | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения результатов организации работы |

| | | |
|--|---|---|
| | | трудового коллектива |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | -демонстрация умения контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка организации контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учётно-отчетную документацию | - демонстрация умения вести утвержденную учётно-отчетную документацию | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка умений вести утвержденную учётно-отчетную документацию |

Таблица 9- Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения

| № пп | Результаты обучения | Учебно-образовательные модули | | | | | |
|------|--|-------------------------------|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Обобщенные общекультурные и профессиональные компетенции | | | | | | |
| 1.1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | | | * | | |
| 1.2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | | | * | | |
| 1.3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | | | * | | |
| 1.4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | | | * | | |
| 1.5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | | | * | | |
| 1.6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | | * | | |

| | | | | | | | |
|-------|---|--|--|--|---|--|--|
| 1.7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | | | | * | | |
| 1.8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | | | * | | |
| 1.9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | | | * | | |
| 1.10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | | | | * | | |
| 1.11. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | * | | |
| 1.12. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | * | | |
| 1.13. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | * | | |
| 1.14. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски | | | | * | | |
| 1.15. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | | | * | | |
| 1.16. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | | | | * | | |
| 1.17. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов | | | | * | | |
| 1.18. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | | | | * | | |
| 1.19. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | | | | * | | |
| 1.20. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | | | * | | |
| 1.21. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | | | | * | | |
| 1.22. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | | | | * | | |
| 1.23. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | | | | * | | |
| 1.24. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | | | | * | | |
| 1.25. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | | | | * | | |
| 1.26. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | | | | * | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|---|--|--|
| 1.27. | Участвовать в планировании основных показателей производства | | | | * | | |
| 1.28. | Планировать выполнение работ исполнителями | | | | * | | |
| | Организовывать работу трудового коллектива | | | | * | | |
| 1.29. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | | | | * | | |
| 1.30. | Вести утвержденную учётно-отчетную документацию | | | | * | | |
| 2. | знания: | | | | | | |
| 2.1 | ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | | | | * | | |
| 2.2 | общие требования к качеству сырья и продуктов | | | | * | | |
| 2.3 | условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов | | | | * | | |
| 2.4. | методы контроля качества продуктов при хранении | | | | * | | |
| 2.5 | способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | | | | * | | |
| 2.6 | виды снабжения; | | | | * | | |
| 2.7 | виды складских помещений и требования к ним | | | | * | | |
| 2.8 | периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | | | | * | | |
| 2.9 | методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания | | | | * | | |
| 3.0 | программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | | | | * | | |
| 3.1 | современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве | | | | * | | |
| 3.2 | методы контроля возможных хищений запасов на производстве | | | | * | | |
| 3.3 | правила оценки состояния запасов на производстве; | | | | * | | |
| 3.4 | процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов | | | | * | | |
| 3.5 | правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | | | | * | | |
| 3.6 | виды сопроводительной документации на различные группы продуктов | | | | * | | |
| | умения: | | | | | | |
| 3.7 | определять наличие запасов и расход продуктов | | | | * | | |
| 3.8 | оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов | | | | * | | |
| 3.9 | проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов | | | | * | | |
| 4.0 | принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | | | | * | | |
| 4.1 | оформлять технологическую документацию и | | | | * | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

4.4. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 10. - Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|-------|--|---|--------------------------------|--|--------------------------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 41 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | Оценка уровня освоения дисциплины | Оценка компетенций обучающихся | Оценка уровня освоения дисциплины | Оценка компетенций обучающихся |
| 1 | Теоретический материал | 3,0(6x0,5) | 3,0(6x0,5) | 3,0(6x0,5) | 3(6x0,5) |
| 3 | Практические работы | 8(2x4) | 8(2x4) | 12(3x4) | 12(3x4) |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа (составление презентаций) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 5 | Внеаудиторная самостоятельная работа (сообщения, рефераты, доклады). | 3 | 3 | | |
| 6 | Промежуточная аттестация | | | 20 | |
| 7 | Посещаемость | | 2 | | |
| | Итого | | 40 | | 60 |
| | Всего: | | | 100 | |

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 11. – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

| № п/п | Баллы по рейтингу | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|-------|-------------------|---|----------------|
| | | вербальный аналог | балл (отметка) |
| 1 | 41 | допуск | |
| 2 | 61-75 | удовлетворительно | 3 |
| 3 | 76-90 | хорошо | 4 |
| 4 | 91-100 | отлично | 5 |
| 5 | 61-100 | зачтено | |
| 6 | менее 61 | не зачтено | |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.ГЛОССАРИЙ

Таблица 12. - Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья »

| | |
|--|--|
| Абиоз | (консервирование) - обработка продуктов при повышенной температуре, обработка продуктов антисептиками, облучение продуктов инфракрасными или ультрафиолетовыми лучами. |
| Анабиоз | (принцип скрытой жизни) - метод сохранения продуктов путем охлаждения, замораживания, сушки, соления, маринования, засахаривания. |
| Биоз | метод сохранения живых организмов до момента их использования |
| Биологическая ценность продуктов | характеризуется наличием в продуктах биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, витаминов, микро- и макроэлементов, незаменимых полиненасыщенных кислот |
| Брак | продукция, передача которой потребителю не допускается (например, загрязненный и проросший кочан капусты). |
| Бригадная материальная ответственность | вводится, когда невозможно разграничить ответственность повара-раздатчика и кассира; в буфетах при сменной организации труда. |
| Дефект | это несоответствие товара установленным требованиям. |
| Децентрализованный способ доставки продуктов | вывоз товара, который обеспечивает само предприятие. |
| Доброкачественность | сочетает в себе органолептическую ценность (вкус, цвет, запах и др.) и безопасность. Безопасность — это отсутствие вредных факторов, влияющих на здоровье человека. |
| Договор | это соглашение, в силу которого организация обязуется передать в определенные сроки покупателю продукцию, покупатель обязуется принять товар и уплатить за него определенную сумму |
| Измерительный (лабораторный) метод определения качества | определение качества продуктов с помощью приборов. |
| Инвентаризация | проверка фактического наличия товарных запасов |
| Индивидуальная материальная ответственность | конкретный работник отвечает за вверенные ему лично или хранимые в отдельном помещении ценности (кладовщик, буфетчик, заведующий производством). |
| Исправимый брак | дефект можно устранить, например удалить загрязненные листья у капусты. |
| Калькуляционная карточка — | это документ, в котором отражаются наименования продуктов, необходимых для приготовления блюда, количество, цена. |
| Качество пищевых продуктов | это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в |

| | |
|---|---|
| | соответствии с назначением. |
| Классификация продовольственных товаров. | это распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам |
| Консервирование | это обработка пищевых продуктов для увеличения сроков их хранения. |
| Кулинарно-технологические свойства продуктов | свойственны для некоторых видов продуктов (сухарные, бараночные изделия, овсяные хлопья и т. д.): развариваемость, набухаемость и др. |
| Малозначительные дефекты | дефекты, которые не влияют на использование продуктов по назначению и их сохранность (слабая горечь в сметане, твороге и др.). |
| Калькуляционная карточка | это документ, в котором отражаются наименования продуктов, необходимых для приготовления блюда, количество, цена. |
| Многооборотная тара | тара, которая используется неоднократно |
| Насыпной способ хранения. | продуктов хранение навалом в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары, оставляя со стороны стен и пола пространство для доступа воздуха |
| Неисправимый брак | нельзя устранить хотя бы один из дефектов |
| Ненормируемые товарные потери | потери, возникающие в результате неправильного хранения: бой, порча и т.д. |
| Неустранимые дефекты | это дефекты, устранение которых невозможно или нецелесообразно (бой стеклянной тары, течь молочных продуктов и др.). |
| Нормируемые товарные потери | естественная убыль, возникающая в процессе хранения: усушка, распыл и т.д. |
| Ограниченная материальная ответственность | возникает в результате нанесения ущерба имуществу организации работником, не являющимся материально ответственным лицом |
| Окончательная приемка товара | определяется масса нетто продукта, масса тары. |
| Определяющий показатель качества | внешний вид, размер, вкус. |
| Органолептическая ценность | комплексное сочетание свойств продуктов: внешний вид, консистенция, вкус, запах |
| Органолептический метод определения качества | определение качества продуктов с помощью органов чувств: зрения, осязания, обоняния |
| Пищевая ценность | это свойство, включающее всю полноту полезных свойств продукта. |
| План-меню | это документ, в котором отражаются наименования блюд, приводится краткая характеристика блюда, указываются основные ингредиенты, которые будут использованы для приготовления блюда, номера |
| Ограниченная материальная ответственность | возникает в результате нанесения ущерба имуществу организации работником, не являющимся материально ответственным лицом |

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

| № изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением: | |
|--|---------------|
| БЫЛО: | СТАЛО: |
| Основание: | |
| Подпись лица, внесшего изменения | |

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
в г. Артеме

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала
О.И. Иванюга



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.03 Организация хранения и контроль
запасов и сырья**

к программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Год набора на ООП
2019

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического совета

от 18 мая 2020 года №7


Председатель  О.И. Иванюга

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании кафедры ТПСД

Протокол №13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчик:  А.С. Морозова

Преподаватель кафедры ТПСД

«21» апреля 2020 г.

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Уметь:

- определять наличие запасов и наличие 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;
- 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;
- 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 виды продуктов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *организации хранения и контроля запасов и сырья*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| 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 и приготовление полуфабрикатов для 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 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. |
| 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 задания |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| О 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

| Наименование элемента умений или знаний | Виды аттестации | |
|---|--|--------------------------|
| | Текущий контроль | Промежуточная аттестация |
| У1 Определять наличие запасов и наличие продуктов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| У2 Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| У3 Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| У4 Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| У5 Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 31 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 32 Общие требования к качеству сырья и продуктов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 33 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 34 Методы контроля качества продуктов при хранении. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 35 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. | Оценка по результатам тестирования | Дифференцированный зачет |
| 3 6 Виды снабжения. | Оценка выполнения практического задания | Дифференцированный зачет |
| 37 Виды складских помещений и требования к ним. | Выполнение | Дифференцированный зачет |
| 38 Периодичность технического обслуживания | Выполнение | Дифференцированный зачет |

| | | |
|---|--|--------------------------|
| холодильного, механического и весового оборудования. | практических и домашних работ | зачет |
| 39 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 310 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 311 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 312 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 313 Правила оценки состояния запасов на производстве. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 314 Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 315 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |
| 316 Виды сопроводительной документации на различные виды продуктов. | Выполнение практических и домашних работ | Дифференцированный зачет |

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания ¹ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|--------|--------|---------|--------|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|
| | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 310 | 311 | 312 | 313 | 314 | 315 | 316 | У1 | У2 | У3 | У4 |
| <i>Раздел 1. Тема 1.1. Товароведная характеристика продовольственных товаров и оценка их качества</i> | КР | КР, ПЗ | | | | | | | | | | | | | | | | КР | | |
| <i>Раздел 2. Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</i> | | КР, ПЗ | КР | КР | | КР | КР | | КР | | | | КР | КР | | | КР | КР | | КР |
| <i>Раздел 2. Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</i> | | КР | КР, ПЗ | КР, ПЗ, | ПЗ | КР | КР | | КР | | | | КР | КР | | | КР | КР | | КР |
| <i>Раздел 2. Тема 2.3.. Условия хранения продовольственных продуктов</i> | | КР | КР, ПЗ | КР, ПЗ | ПЗ | КР | КР | | КР | | | | КР | КР | | | КР | КР | | КР |
| <i>Раздел 3. Тема 3.1. Товарные запасы</i> | | | | Задача | Задача | | | | | | ПЗ | | | | | | | | | |
| <i>Раздел 3. Тема 3.2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</i> | | | | | | | | | ПЗ | | | | ПЗ | ПЗ | | | | | | |

8. Структура контрольных заданий

8.1. Задания текущего контроля

Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров

Проверяемые результаты обучения: 32, У2

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План

1. Определение. Показатели качества.
2. Процесс формирования качества продукта. Факторы, влияющие на процесс формирования
3. Контроль качества продукции

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 0,5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время выполнения: 80 минут

Практическая работа 1. Определение признаков дефектов и брака продовольственных товаров по натуральным образцам.

Проверяемые результаты обучения: 32, У2

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания:

Ознакомиться с видами дефектов, степени и опасности потребителей. Выписать примеры из стандартов, предложенных преподавателем. Результаты оформить в виде таблицы.

Дефект – каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям. Существуют следующие виды дефектов: явный, скрытый, критический, значительный, малозначительный, устранимый, неустраняемый. Дефектным считается изделие, имеющее хотя бы один дефект.

Уровень дефектности показывает содержание дефектных единиц партии продукции или число дефектов, приходящихся на 100 единиц продукции, и рассчитывается по формуле:

$$U_d = \text{число дефектов/число проверенных единиц продукции} \cdot 100\%$$

| Наименование изделий | Наличие дефектов | |
|----------------------|------------------|--------------|
| | допустимых | недопустимых |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

4. Составить отчет по результатам практической работы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Оформление схем: «Объекты стандартизации», «Субъекты стандартизации», «Объекты сертификации», «Субъекты сертификации»

**Проверяемые результаты обучения: 32, У2,
Формируемые компетенции ОК.5,**

Текст задания:

1. Изучите теоретический материал
 2. Оформите схемы: «Объекты метрологии», «Субъекты метрологии»
- Основных критериев при оформлении схемы два: понятность и наглядность.
 Во-первых, это четкость изображения, все надписи должны быть читаемы без использования увеличительных приборов.
 Во-вторых, стилистическое соответствие с остальными не текстовыми объектами вашей работы.
 В-третьих, каждый элемент должен иметь границы, для удобства восприятия.
 В-четвертых, удобство переходов, логика переходов не должна нарушаться.

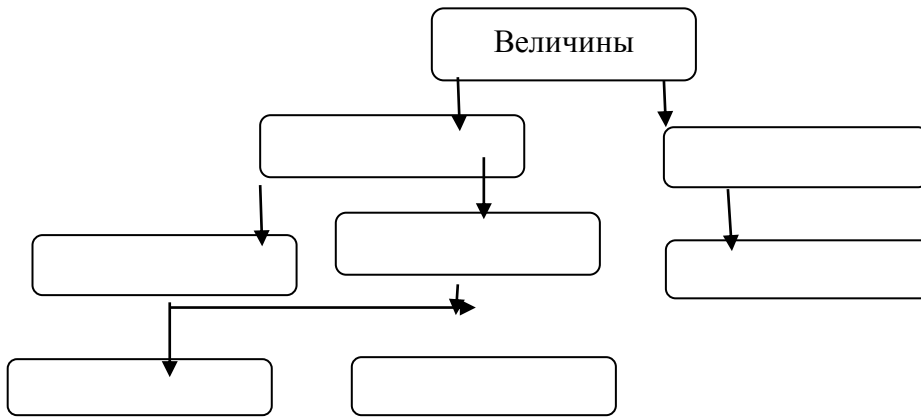


Схема 1 – «Объекты метрологии»

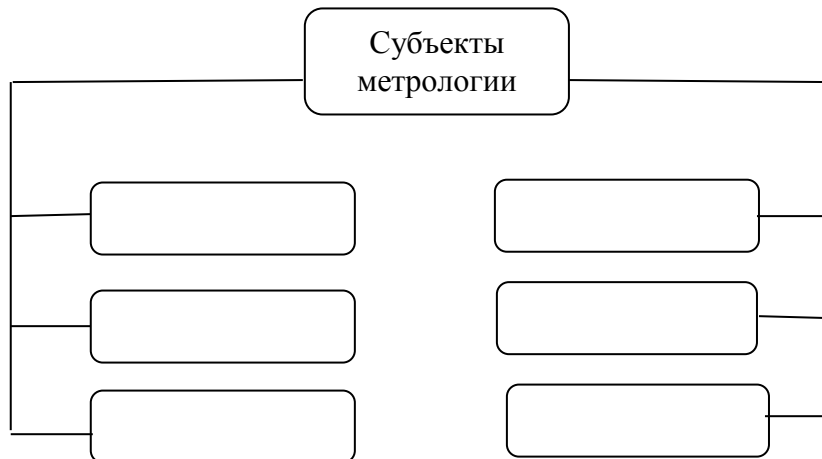


Схема 2 – «Субъекты метрологии»

Критерии оценки:

- За правильное выполнение задания – 4 балла
 - За неправильное выполнение задания – 0 балл
- Время на выполнение: 90 мин.**

Время выполнения: 80 минут

Тема 2. Классификация продовольственных товаров. Торговая классификация. Основные признаки классификации.

Проверяемые результаты обучения: 31, У1
Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

- 1.Классификация товаров. Понятие
- 2.Объекты классификации.
- 3.Признаки классификации.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Составление глоссария по теме.

Проверяемые результаты обучения: 31, У1
Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания.

1. Определить, с какой целью составляется глоссарий.
2. Просмотреть и изучить лексико-грамматический материал по теме.
3. Продумать составные части глоссария.
4. Изучить дополнительный материал по теме.
5. Составить список слов.
6. Подобрать толкование слов.
7. Проверить орфографию текста, соответствие нумерации.
8. Проанализировать составленный глоссарий согласно критериям оценивания.
9. Оформить готовый глоссарий.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема. 3 Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.

Проверяемые результаты обучения: 31, У1
Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

- 1.Понятие «продовольственные товары».
- 2.Учебная классификация продовольственных товаров.
- 3.Классификация товаров в пределах группы.
- 4.Группы продуктов в зависимости от назначения.
- 5.Бакалейные и гастрономические продукты.
- 6.Ассортимент, его виды.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическая работа №2. Составление и анализ таблицы «Основные виды продовольственных товаров»

Проверяемые результаты обучения: 31, У1

Формируемые компетенции ОК.5,**Текст задания:**

Выбрать любую однородную группу товаров, выписать из имеющихся в наличии действующих стандартов на эти товары показатели качества и разделить их по группам. Результаты оформить в виде таблицы.

| № ГОСТа, вид товара | Наименование товара в соответствии с показателем качества | | | | |
|---------------------|---|----------------|--------------|---------------|--------------|
| | Надежность | Эргономические | Эстетические | Экологические | Безопасности |
| | | | | | |
| | | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Подготовка презентационных материалов по теме

Проверяемые результаты обучения: 31, У1

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания:

1. Изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
2. Установить логическую связь между элементами темы;
3. Представить характеристику элементов в краткой форме;
4. Выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
5. Оформить работу и предоставить к установленному сроку.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 4. Виды продовольственного снабжения

Проверяемые результаты обучения: 36, У1

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

1. Снабжение, понятие, значение, виды. Виды поставщиков
2. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья. Виды договоров
3. Организационные формы поставок

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 5. Организация складского и тарного хозяйства.

Проверяемые результаты обучения: 36, У1,

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

1. Понятие складского хозяйства
2. Виды и характеристика складских помещений, их оснащение.
3. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения.
4. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 3. Работа с нормативными документами по определению режимов и способов хранения продовольственного сырья.

Текст задания.

Задание: 1. Определите способы укладки различных видов товаров при хранении (по выбору, не менее 5 наименований).

2. Определите основные условия хранения данных товаров.

3. Определите возможные риски при хранении товаров.

4. Определите методы хранения данных видов продовольственных товаров.

Порядок выполнения работы

1. Определите способы укладки (стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной) определенных видов товаров на предприятии: } макаронные изделия; } огурцы соленые, квашеная капуста; } мясные полуфабрикаты; } овощи, фрукты сушеные; } молочные продукты; } гастрономия.

2. Определите основные условия хранения данных видов товаров и соответствие их хранения основным требованиям на предприятии: } температура; } влажность воздуха; } сроки хранения.

3. Определите возможные риски хранения данных видов товаров: } естественная убыль (усушка, распыл, выветривание); } ненормируемые потери: бой, порча.

4. Определите методы хранения данных видов товаров: } хранение в свежем виде; } хранение в замороженном виде; } хранение в сушеном виде; } хранение в сушеном виде; 51 } хранение в квашеном виде; } хранение в консервированном виде.

Определите название данных методов хранения. Составить отчет по форме

| Наименование товара | Способ укладки товара | Условия хранения | | | Соответствие условий необходимым требованиям | Риски при хранении |
|---------------------|-----------------------|------------------|----------------------|----------------|--|--------------------|
| | | влажность | температура хранения | сроки хранения | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Оформление текстовой таблицы «Требования к складским помещениям и их оснащение»

Проверяемые результаты обучения: 37, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания:

I. Ознакомление с организацией складского хозяйства на производстве:

1. Определить место расположения складских помещений:
1 этаж - цокольное помещение, подвальное помещение
2. Определить количество складских помещений на предприятии, их назначение.
3. Выявить наличие дополнительных складских помещений.
4. Определить соответствие складских помещений требованиям:
 - объемно-планировочным,
 - санитарно-гигиеническим.

II. Ознакомиться с организацией тарного хозяйства на производстве

Составить отчет по форме: 1. Заполнить таблицу «Организация тарного хозяйства на производстве»

| Количество складских помещений, назначение | Место расположения | Соответствие складских помещений требованиям | | Наличие дополнительных складских помещений |
|--|--------------------|--|-----------------------|--|
| | | Санитарно-гигиеническим | Объемно-планировочным | |
| | | | | |
| | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План

1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Режим хранения.
2. Возможные риски при хранении.
3. Нормируемые и ненормируемые потери.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 4. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли (решение ситуационных задач).

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания:

При транспортировании, хранении, предреализационной товарной обработке и продаже возникают количественные и качественные потери товара, которые подразделяют на актируемые и нормируемые.

К *нормируемым потерям* относится естественная убыль массы и отходы, образующиеся при подготовке товара к продаже, например, при зачистке сливочного масла (штафф - верхний слой окислившегося жира), колбасы, рыбы или образование крошки при реализации некоторых видов кондитерских изделий и других товаров.

Под *естественной убылью* массы понимают уменьшение массы товаров вследствие естественных причин в процессе их транспортировки, хранения и реализации. Причины возникновения естественной убыли:– *испарения* влаги (усушка), расход органических веществ на биологические, физиологические, химические процессы (у зерна, картофеля, плодов и др.),или потери летучих веществ (у продуктов, имеющих аромат);

- *раскрошка* возникает при рубке мяса и резке мороженой рыбы, мяса и т.д.;
- *распыл* мелкодисперсных частиц характерен для муки, крахмала и т.п.;
- *розлив* характерен для жидких продуктов (напитков и т.п.);
- *примаз* свойственен продуктам с мажеобразной консистенцией (молоко сгущенное, патока, повидло, мед и т.д.) и возникает при перетаривании, остатки продукта остаются на внутренних стенках тары.

На целый ряд продовольственных товаров утверждаются нормы естественной убыли: картофель, плоды, овощи, мясо и мясные товары, рыба и рыбные товары, молочные и жировые товары, хлебобулочные, кондитерские и бакалейные товары. Они устанавливаются на стандартные товары, реализуемые взвес (в процентах к их розничному обороту). Правительством Российской Федерации установлено, что нормы естественной убыли товаров разрабатываются с учетом технологических условий их хранения и транспортировки, климатического и сезонного факторов, влияющих на их естественную убыль, и подлежат пересмотру по мере необходимости, но не реже одного раза в 5 лет. С помощью норм естественной убыли происходит возмещение потерь, образующихся при хранении товаров в кладовых и торговом зале магазина. Естественная убыль определяется по результатам инвентаризации. Обнаруженная недостача в пределах норм естественной убыли списывается (в % к объему реализованных товаров), а оставшаяся часть (сверхнормативные потери) взыскивается с материально ответственных лиц. Списание товаров в пределах норм естественной убыли производится, когда при проверке фактического наличия товаров (инвентаризации) обнаружена недостача по сравнению с данными учета. Нормы естественной убыли применяются лишь к товарам, проданным за отчетный период, независимо от срока хранения их в магазине.

Задание 1. Определить процессы, вызывающие естественную убыль, и нормы убыли. Результаты оформить в таблицу 2.

Таблица 2 - Процессы, вызывающие естественную убыль т ее нормы

| <i>Объект исследования</i> | <i>Процессы, вызывающие естественную убыль</i> | <i>Естественная убыль, %</i> |
|-----------------------------|--|------------------------------|
| Продовольственные товары: | | |
| свежие плоды | | |
| хлеб | | |
| молоко | | |
| Непродовольственные товары: | | |
| крем | | |
| цемент | | |
| растворители | | |

Задание 2. Решите ситуационные задачи:

1) На складе, расположенном в 1 зоне говядина мороженая хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-х суточном сроке хранения составляет 0,08 %, за каждые последующие сутки до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %. После 10 суток норма увеличивается на 0,005 %. Определить потери за 12 суток.

2) Определить естественную убыль массы картофеля, при хранении на складе без

охлаждения в холодной зоне за ноябрь, если на 1 число этого месяца остаток составляет 780 т, на 11-ое - 360 т, на 21-ое - 120 т, на 1 декабря 70 т. Норма 0,7 %.

При расчете естественной убыли средний месячный остаток товаров определяется данными на 1, 11 и 21 число текущего месяца и 1 число следующего месяца: $\frac{1}{2}$ остатка на 1 число текущего месяца + остаток на 11 и 21 числа текущего месяца + $\frac{1}{2}$ остатка на 1 число следующего месяца и делится на 3.

Расчёт фактических потерь (х) в процентах осуществляют по формуле:

$$X = A - BA \cdot 100\%$$

А - масса партии первоначальная;

Б - масса партии конечная. Расчёт потерь массы: в натуральном (А - Б) и денежном (А - Б) · Ц выражении,
где Ц – цена, руб.

Сравнение фактических товарных потерь с нормами естественной убыли массы:
Фактические потери (%) – норма естественной убыли (%)

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами).

Проверяемые результаты обучения: 32, У2

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания.

Условия хранения и сроки годности продовольственных товаров указываются в стандартах, в разделе «хранение».

Задание: 1. Определите способы укладки различных видов товаров при хранении (по выбору, не менее 5 наименований).

2. Определите основные условия хранения данных товаров.

3. Определите возможные риски при хранении товаров.

4. Определите методы хранения данных видов продовольственных товаров.

Порядок выполнения работы

1. Определите способы укладки (стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной) определенных видов товаров на предприятии:

- макаронные изделия;
- огурцы соленые, квашеная капуста;
- мясные полуфабрикаты;
- овощи, фрукты сушеные; }
- молочные продукты;
- гастрономия.

2. Определите основные условия хранения данных видов товаров и соответствие их хранения основным требованиям на предприятии:

- температура;
- влажность воздуха;
- сроки хранения.

3. Определите возможные риски хранения данных видов товаров:

- естественная убыль (усушка, распыл, выветривание);
- ненормируемые потери: бой, порча.

4. Определите методы хранения данных видов товаров:

- хранение в свежем виде;
 - хранение в замороженном виде;
 - хранение в сушеном виде;
 - хранение в сушеном виде;
 - хранение в квашеном виде;
 - хранение в консервированном виде.
- Определите название данных методов хранения.

Составить отчет по форме (таблица):

| Наименование товара | Способ укладки товара | Условия хранения | | | Соответствие условий необходимым требованиям | Риски при хранении | Методы хранения |
|---------------------|-----------------------|------------------|-------------|---------------|--|--------------------|-----------------|
| | | влажность | температура | срок хранения | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 2.4. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План

1. Методы хранения.
2. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки
3. Отпуск продуктов со склада

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка презентационных материалов по теме

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания.

Электронная презентация – электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенных для демонстрации проделанной работы. Целью презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия. Электронная презентация должна показать то, что трудно объяснить на словах.

Общие правила оформления презентаций

1. На слайдах должны быть только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т. ...)

- 2.Количество слайдов должно быть не более 20;
- 3.При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты;
- 4.Не стоит заполнять слайд большим количеством информации.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4,0 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 3.1. Товарные запасы.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

1. Товарные запасы. Понятие, назначение.
2. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.
3. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.
4. **Критерии оценки:**
5. За правильное выполнение задания – 0,5 баллов
6. За неправильное выполнение задания – 0 балл
7. **Время на выполнение:** 80 мин.

Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

Проверяемые результаты обучения: З9, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

- 1.Методические приемы и способы контроля запасов.
- 2.Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников
- 3.Правила проведения инвентаризации продуктов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Оформление сообщения «Ответственность за нарушение метрологических правил»

Проверяемые результаты обучения: З9, У4

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания.

Сообщение – это краткое изложение, при этом в ёмкой форме, передающее ясную и чёткую суть информации. Пишется в форме краткого доклада и не имеет излишних художественных оборотов и словосочетаний. Основная задача сообщения донести определенную информацию, не выходя из рамок заданной темы.

Оформляя сообщение, нужно помнить о следующем:

- можно использовать для приложения рисунки и схемы, если они относятся к теме;
- выделите главную информацию, и проследите, чтобы текст имел четкую тематику;
- не используйте терминов и слов, которые вам не понятны.

При этом очень важно хорошо изучить заданную тему, прочитать учебную или методическую литературу. Желательно использовать для работы сразу несколько источников - это позволит сделать сообщение полноценным и полным.

Порядок работы:

- изучение темы, подбор литературы;
- тщательное изучение материалов для того, чтобы не делать элементарных ошибок;
- выделите самое главное, что относится к заданной тематике;
- составьте подробный поэтапный план сообщения;
- напишите по пунктам плана сам текст.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 3.3. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Проверяемые результаты обучения: 316, У5

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

- 1.Товарно-сопроводительные документы: назначение
- 2.Виды сопроводительной документации
- 3.Правила оформления документации отпуска продуктов со склада

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 3.4 Контроль расхода продуктов на производстве

Проверяемые результаты обучения: 39, У5

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

- 1.Документальный учет расхода сырья на производстве.
- 2.Особенности учета производства в общественном питании

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Определение сырьевого набора продуктов по Сборнику рецептур блюд и изделий

Проверяемые результаты обучения: 39, 5

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий используется специалистами предприятий питания и определяет нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, содержит требования к процессам приготовления

В соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий выполните следующие задачи:

Задача 1

Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 30 порций Салата сезонного.

Задача 2

Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 20 порций Бифштекса рубленого с гарниром.

Задача 3

Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 40 порций говядины, шпигованной без гарнира.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3,0 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 3.5. Учет движения готовых изделий на производстве

Проверяемые результаты обучения: 313, 314, У5

Формируемые компетенции ОК.5,

Лекция:

План.

1. Акт о реализации и отпуске изделий кухни
2. Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне.
3. Отпуск изделий кухни в раздаточные. Филиалы и буфеты

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 5. Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов, в соответствии с правилами оформления документации отпуска продуктов со склада

Проверяемые результаты обучения: 313, 314, У5

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания.

Для того, чтобы правильно осуществлять отпуск сырья и товаров на производство со склада необходимо правильно оформить необходимую документацию. Накануне предстоящего трудового дня зав. производством производит расчет количества необходимого сырья, требуемого для выполнения дневного производственного задания, основанного на производственной программе предприятия. Наименование сырья и его количество отражается в требовании – накладной, которая подписывается зав. производством. Согласно затребованной продукции зав. складом производит отпуск ее на производство и оформляет эту передачу с помощью накладной, которая содержит: наименование сырья, его количество, цену и сумму. По столбцу «сумма» подбивается итог; подписывается документ материально-ответственными лицами, т.е. теми, кто отпустил и принял товар.

Задания для практического занятия:

1. Оформить требование в кладовую.

Вариант 1 Свинина (блоками -безкостная) 4 кг; молоко фасованное(пленка) 8 л.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), зелень свежая- 3 кг.

Вариант 2 Куры мороженные 1 категории 6 кг.; крупа гречневая (мешок) – 10 кг., чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг, кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг

2. Оформить накладную на отпуск товара.

Пример для заполнения.

Утверждена постановлением Госкомстата России
от 30.10.97 № 71а

| ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ № | | 12 | | Коды | | | | |
|------------------------|-------------------|---------------------------|------------------|---------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------|--|
| | | | | 0315006 | | | | |
| Организация | | ООО «СтройМир» | | по ОКПО | | | | |
| | | | | 857469 | | | | |
| Дата составления | Код вида операции | Отправитель | | Получатель | | Корреспондирующий счет | | Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг) |
| | | структурное подразделение | вид деятельности | структурное подразделение | вид деятельности | счет, субсчет | код аналитического учета | |
| 14.08.2016 | — | Склад №3 | Хранение | Цех №4 | Производство готовой продукции | 20 | — | Готовая продукция (шт.) |

Через кого мастера Иванов С.М.

Затребовал нач. цеха №4 Шишкин Т.М. Разрешил зав. складом Михалев А.М.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4,0 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

8.2 Задания промежуточной аттестации

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5;

З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, З 6, З 7, З 8, З 9, З 10, З 11, З 12, З 13, З 14, З 15, З 16

Формируемые компетенции: ПК 1.1-ПК1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, ОК. 01-09

- Стандартным признается товар, который
 - который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным)
 - соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям
 - товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
- Нестандартным признается товар, который
 - который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным)
 - соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям

- товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
- Бракованным признается товар, который
 - который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным)
 - соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям
 - с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
- Вишня относится к ... плодам
 - Семечковым
 - Косточковым
 - Тропическим
 - Субтропическим

5. Яблоки относятся к ... плодам
 А. Семечковым
 Б. Косточковым
 В. Тропическим
 Г. Субтропическим
6. Варенье относится к ... изделиям
 А. Плодоовощным
 Б. Мучным кондитерским
 В. Сахарным кондитерским изделиям
 Г. Консервированным.
7. Колбасные изделия классифицируются по способу обработки делятся на группы:
 А. Полукопченые
 Б. Вареные
 В. Копченые
 Г. Все перечисленные
8. Мясо убойных животных в зависимости от термического состояния бывает:
 А. парное
 Б. остывшее
 В. замороженное
 Г. все перечисленное
9. Молоко питьевое в зависимости от способа термической обработки бывает:
 А. пастеризованное
 Б. стерилизованное
 В. ультрапастеризованное
 Г. все перечисленное
10. Пиво относят к группе
 А. Безалкогольных напитков
 Б. Крепких алкогольных напитков
 В. Слабоалкогольных напитков
 Г. Хлебных напитков
11. Укажите виды снабжения
 А. Продовольственное;
 Б. Материально-техническое;
 В. Топливо-энергетическое;
 Г. все вышеперечисленные.
12. К складским операциям относят:
 А. Приемка товара;
 Б. Размещение на хранение;
 В. Отпуск товаров;
 Г. все вышеперечисленное
13. По виду материала тара может быть:
 А. Стекланная;
 Б. Деревянная;
 В. Тканевая;
 Г. все вышеперечисленное.
14. При повышении этого фактора хранения продукты могут высыхать
 А. Температура;
 Б. Влажность;
 В. Освещение
 Г. все вышеперечисленное.
15. К каким потерям относят бой и порча продуктов
 А. Нормируемые потери;
 Б. Ненормируемые потери;
 В. Естественные потери;
 Г. все вышеперечисленное
16. Нормы естественной убыли зависят от
 А. Условий хранения;
 Б. Сроков хранения;
 В. Внешнего вида складского помещения;
 Г. всего вышеперечисленного.
17. Метод утепления относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима
 А. влажностного;
 Б. воздухообмена;
 В. температурного;
 Г. все вышеперечисленное
18. Запасы сырья и товаров, объем которых обеспечивает выполнение производственной программы и плана реализации покупных товаров, выраженных в денежных единицах – это
 А. Текущие запасы;
 Б. Средние запасы;
 В. Сезонные запасы;
 Г. все вышеперечисленное.
19. Высота складских помещений относится к какой группе требований относится
 А. Объемно-планировочные;
 Б. Санитарно-гигиенические;
 В. Строительные;
 Г. все вышеперечисленное.
20. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на полках
 А. Штабельный;
 Б. Насыпной;
 В. Подвесной;
 Г. Стеллажный.
21. Товарные потери это
 А. потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении
 Б. потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении
22. Материальные потери это
 А. потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в

- натуральном выражении
 Б. потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении
23. Количественные потери это
 А. уменьшение массы, объема, длины и других количественных характеристик товаров
 Б. потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами
24. Естественная убыль относится к
 А. Количественным потерям
 Б. Качественным потерям
25. Переработанные плоды относятся к группе
 А. Плодоовощных товаров
 Б. Плодовых товаров
 В. Овощных товаров
 Г. Тропических плодов
26. Вино относится к группе
 А. Запрещенных товаров
 Б. Акцизных товаров
 В. Вкусовых товаров
 Г. Импортных товаров
27. Соль относится к группе
 А. Пряности
 Б. Приправы
 В. Солености
 Г. Кондитерских товаров
28. Название хлеба образовывается от
 А. Цвета хлеба
 Б. Запаха хлеба
 В. Вида муки, из которой он изготовлен
 Г. Настроения пекаря
29. Крупа относится к группе
 А. Крупяные товары
 Б. Зерномучные товары
 В. Полевые товары
 Г. Скоропортящиеся товары
30. Меланж относится к ... товарам
 А. Пищевым
 Б. Вкусовым
 В. Яичным
 Г. Замороженным
31. По степени жесткости тара может быть:
 А. Жесткая;
 Б. Полужесткая;
 В. Мягкая;
 Г. все вышеперечисленные.
32. Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище-это
 А. Температурный режим;
 Б. Влажность;
 В. Условия хранения;
 Г. все вышеперечисленное
33. При повышении этого фактора хранения может развиваться плесневение
 А. Температура;
 Б. Влажность;
 В. Освещение
 Г. все вышеперечисленное.
34. При повышении этого фактора хранения может ускоряться прогоркание
 А. Температура;
 Б. Влажность;
 В. Освещение
 Г. все вышеперечисленное.
35. Потери в пределах естественной убыли называются
 А. Ненормируемые потери;
 Б. Нормируемые потери;
 В. Нормальные потери;
 Г. все вышеперечисленное.
36. Метод воздушного охлаждения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима
 А. влажностного;
 Б. воздухообмена;
 В. температурного;
 Г. все вышеперечисленное
37. Метод осушения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима
 А. влажностного;
 Б. воздухообмена;
 В. температурного;
 Г. все вышеперечисленное
38. Величина средних за период товарных запасов, выраженных в денежных единицах – это
 А. Текущие запасы;
 Б. Средние запасы;
 В. Сезонные запасы;
 Г. все вышеперечисленное.
39. Освещение относится к какой группе требований относится
 А. Объемно-планировочные;
 Б. Санитарно-гигиенические;
 В. Нормальные;
 Г. все вышеперечисленное.
40. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на подтоварниках
 А. Штабельный;
 Б. Насыпной;
 В. Подвесной;

Время выполнения: 30 минут

Перечень объектов контроля и оценки

| Наименование объектов контроля и оценки | Основные показатели оценки результата | Оценка (кол-во баллов) |
|--|---------------------------------------|------------------------|
| У1-определять наличие запасов и наличие продуктов | Электронный тест | 20 баллов |
| У2-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов | | |
| У3- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов | | |
| У4-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | | |
| У5-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | | |
| З1- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; | | |
| З2- общие требования к качеству сырья и продуктов; | | |
| З3- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; | | |
| З4-методы контроля качества продуктов при хранении; | | |
| З5-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; | | |
| З6- виды снабжения; | | |
| – виды складских помещений и требования к ним; | | |
| З7- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | | |
| З8- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; | | |
| З9- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; | | |
| З10-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; | | |
| З11-методы контроля возможных хищений запасов на производстве; | | |
| З12-правила оценки состояния запасов на производстве; | | |
| З13-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; | | |
| З14-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; | | |
| – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов | | |

9. Шкала оценки образовательных достижений

| Баллы | Качественная оценка | Количественная оценка |
|----------|---------------------|-----------------------|
| 91-100 | отлично | «5» |
| 76-90 | хорошо | «4» |
| 61-75 | удовлетворительно | «3» |
| менее 61 | неудовлетворительно | «2» |
| более 60 | зачтено | |
| менее 61 | не зачтено | |

10. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников

10.1. Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

«Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

«Учебный кулинарный цех»

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);

- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;
- кофе машина;
- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
- ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

10.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Нормативно-правовые документы:

9. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

10. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

11. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

12. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

13. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

14. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

15. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

16. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Учебная литература:

Основная:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. – Москва : КноРус, 2020. – 321 с. <https://book.ru/book/932123>

Дополнительная:

1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. – Москва : КноРус, 2021. – 413 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-02409-6. – URL: <https://book.ru/book/936104> – Текст : электронный.

2. Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход : учебник для среднего профессионального образования / С. Г. Васин. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 404 с. <https://biblio-online.ru/bcode/430852>

3. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. – Москва : КноРус, 2021. – 277 с. <https://book.ru/book/936251>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.