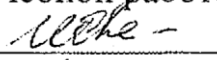


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 - И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально - экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому
делу

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016г. и учебным планом

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Кравченко С.В. – *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	16
3.2 Информационное обеспечение обучения	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	20
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	20
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный учебный цикл (ОП02).

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none">– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;– общие требования к качеству сырья и продуктов;– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;– методы контроля качества продуктов при хранении;– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;– виды снабжения;– виды складских помещений и требования к ним;– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;– методы контроля возможных хищений

		запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	--

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **108 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **92 часа**;
 самостоятельной работы обучающегося - **4 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	2
	1 Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2 Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.		
	3 Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	4 Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практическое занятие №1		2
1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Практическое занятие №2		2

	1	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молочных продуктов		
	3	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кисломолочных продуктов		
	Практическое занятие №3		2	
1	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов			
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов		
	Практическое занятие №4		2	
	1	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов		
	Практическое занятие №5		2	
	1	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов. Пищевые жиры		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие №6			
	1	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских товаров		
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров		
	Практическое занятие №7		2	
	1	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		10	ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.		
	2	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	3	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	4	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре		
	5	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
	Практические занятия №8-№10		6	

	1	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора		ОК 1-7, 9, 10
	2	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.		
	3	Подбор технического оснащения складских помещений		
Тема 2.2	Содержание учебного материала		2	
Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе		
	Практические занятия №11-№12		4	
	1	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Определение наличия запасов на складе.		
Тема 2.3	Содержание учебного материала		4	
Организация хранения различных видов продовольственных товаров	1	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Практические занятия №13-№15		6	
	1	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		
3	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции			
Тема 2.4	Содержание учебного материала		2	

Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	1	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Практическое занятие №16		2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	1	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Оформление заказа на сырье и продукты со склада		
	Содержание учебного материала		4	
	1	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	3	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
Практическое занятие №17		6		
	1	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения		ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи		
Самостоятельная работа обучающихся.		2		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве				ОК 1-7, 9,10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Всего:			108	

3. УСЛОВИЯ РЕЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует:

1. Наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Наглядные пособия

2. Наличие компьютерного класса для проведения практических работ (по необходимости).

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Программное обеспечение общего назначения

3.2 Информационное обеспечение обучения

нормативно – правовые акты

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

<http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
- 11.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
<http://docs.cntd.ru/document/901864836>
- 12.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
<http://docs.cntd.ru/document/901793598>
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4». – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 15.Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)
- 16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1
<https://meganorm.ru/Index2/1/4293838/4293838083.htm>
19. Сборник технических нормативов. Ч. 2 Дата актуализации: 01.01.2019
<https://meganorm.ru/Index2/1/4293838/4293838083.htm>

основные источники:

- 1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся 2 учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

2. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с [Электронный ресурс

Интернет - ресурсы:

<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

<http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

<http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

Дополнительные источники

Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ
Ресторанные ведомости, 2012

Журнал – Товароведение продовольственных товаров.

Журнал - Пищевая промышленность.

Журнал – Питание и общество

Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, заслушивания сообщений, докладов, контрольного тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<p>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</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы. тестирование</p>
Знания:	
<p>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</p>	<p>Формы контроля: фронтальный, групповой, индивидуальный Методы контроля знаний: устные и письменные опросы, Экзамен</p>

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов

1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Свойства и показатели ассортимента
4. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.
5. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
6. Маркировка потребительских товаров.
7. Методы определения качества и безопасности.
8. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
9. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки
10. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки
11. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих грибов и продуктов их переработки
12. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
13. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп
14. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: муки
15. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий

- 16.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий
- 17.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки
- 18.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов
- 19.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов
- 20.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов
- 21.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов
- 22.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов
- 23.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов
- 24.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов
- 25.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров
- 26.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров
- 27.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров
- 28.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров
- 29.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских товаров
- 30.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров
- 31.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами
- 32.Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.
- 33.Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий.
- 34.Критерии выбора поставщиков.
- 35.Организация договорных отношений с поставщиками.
- 36.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
- 37.Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).
- 38.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.

39. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям
40. Организация тарного хозяйства.
41. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре
42. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.
43. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.
44. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей
45. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной,
46. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества
47. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.
48. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.
49. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
50. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.
51. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов
52. Методы контроля качества продуктов при хранении.
53. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов
54. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство.
55. Требования, предъявляемые к отпуску товаров
Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство
56. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.
57. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов
58. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве
Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
59. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков
60. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе
Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания

1.3 Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче экзамена:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__ г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ _____ 20__ г.

(подпись)