

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности
базовая подготовка*

Квалификация выпускника – техник-технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384 и учебным планом.

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

Разработчик:

Кравченко С.В. *методист УМО*

Шараева А.В. *зав. заочным отделением*

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018г., протокол №_

Председатель ЦМК _____

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	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
3.2 Информационное обеспечение обучения	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	18
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП 03.

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

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 требований к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение 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 сопроводительных документации на различные группы продуктов.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
теоретические занятия	36
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе: подготовка к практическим занятиям, проработка конспектов работа с нормативными документами, оформление презентаций	
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	68
в том числе: подготовка к практическим занятиям, проработка конспектов работа с нормативными документами, оформление презентаций	
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация хранения запасов и сырья			
Тема 1.1 Классификация, характеристика и оценка производственных запасов	Содержание учебного материала	6	2
	1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров		
	2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Особенности маркировки.		
	3 Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения		
	Самостоятельная работа обучающихся: -Изучение ассортимента, маркировки, штрихового кодирования различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);	4	2
Тема 1.2 Организация снабжения	Содержание учебного материала	8	2
	1 Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения.		
	2 Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	3 Формы и способы доставки продуктов		
	4 Организация и порядок приемки продовольственных товаров.		
	Практические занятия №1-№3	6	3
	1 Выбор источника закупок и поставщиков. Организация рационального товароснабжения на предприятия общественного питания		
	2 Приемка продовольственных товаров по количеству		
	3 Приемка продовольственных товаров по качеству		

	Самостоятельная работа обучающихся: Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6, П7)	8	2	
Тема 1.3 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала	8	2	
	1	Виды складских помещений и требования к ним Организация работы складского хозяйства. Хранение и отпуск продуктов		
	2	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		
	3	Организация тарного хозяйства		
	4	Техническое обслуживание холодильного, механического и весового оборудования		
	Практические занятия №4-№5		4	3
	1	Оформление заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	2	Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к тестированию, выполнение домашних заданий по темам. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания Объемно-планировочные требования к складским помещениям		4	2
	Тема 1.4 Условия хранения продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	4	2
1		Условия хранения продовольственных продуктов. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания.		
Практические занятия №6-№7		4	3	
	1	Инструктаж персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		

	2	Контроль качества продуктов при хранении				
	Самостоятельная работа обучающихся: оформление практических работ, подготовка к проверочной работе, выполнение домашних заданий по темам		4	2		
Раздел 2 Контроль запасов и сырья			18			
Тема 2.1 Обеспечение правильной сохранности запасов	Содержание учебного материала		6	2		
	1	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания				
		Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд				
	2	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве				
		Методы контроля возможных хищений запасов на производстве				
	3	Правила оценки состояния запасов на производстве				
	Практические занятия №8-№9				4	3
	1	Ведение документов учета, в т. ч. с помощью программного обеспечения				
2	Ведение документов учета, в т. ч. с помощью программного обеспечения					
Тема 2.2 Инвентаризации запасов продуктов	Содержание учебного материала		4	2		
	1	Порядок и сроки проведения инвентаризации				
	2	Порядок и сроки рассмотрения итогов инвентаризации				
	Практические занятия №10		2			
	1	Составление инвентаризационной описи, протоколов				
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий по разделу 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Внедрение новых систем управления расходом продуктов Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания Правила оценки состояния запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов				8	

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов		Уровень освоения
			Аудитор	СРС	
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1 Организация хранения запасов и сырья	Содержание учебного материала		8		
	1	Характеристика, классификация и оценка производственных запасов			2
	2	Общие требования к качеству сырья и продуктов			2
	3	Организация снабжения			2
	4	Контроль качества продуктов при хранении			
	5	Формы и способы доставки продуктов			
	6	Организация складского хозяйства			
	7	Практическое занятие № 1 Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов			3
	8	Практическая работа № 2 Инструктаж персонала по безопасности хранения пищевых продуктов			3
	<p align="center">Самостоятельная работа:</p> <p>Работа с конспектом, нормативными актами, подготовка домашней контрольной работы. Изучение вопросов: Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров Контроль качества продуктов при хранении Общие требования к качеству сырья и продуктов Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания Организация снабжения Оформление заказа на продукты Формы и способы доставки продуктов Приемка продовольственных товаров Требования к складским помещениям Организация работы складского хозяйства Хранение и отпуск продуктов Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов Организация тарного хозяйства Техническое обслуживание холодильного, механического и весового оборудования</p>				

	Методы контроля качества продуктов при хранении Основные принципы товародвижения Схема документального оформления приемки товара Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания Объемно-планировочные требования к складским помещениям			
Раздел 2 Контроль запасов и сырья	Содержание учебного материала		8	
	9	Обеспечение правильной сохранности запасов		2
	10	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		2
	11	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		2
	12	Практическое занятие № 3 Ведение документов учета, в т.ч. с помощью программного обеспечения		3
	13	Практические занятия № 4 Составление инвентаризационной описи, протоколов		3
	14	Инвентаризации запасов продуктов		2
	15	Порядок и сроки рассмотрения итогов инвентаризации		2
	16	Зачетное занятие		3
		Самостоятельная работа: Работа с конспектом, нормативными актами, подготовка домашней контрольной работы Внедрение новых систем управления расходом продуктов 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 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания Правила оценки состояния запасов на производстве Порядок и сроки		

	проведения инвентаризации Порядок и сроки рассмотрения итогов инвентаризации Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов			
Всего по дисциплине		16	68	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения (по необходимости): аудиовизуальные, компьютерные

Оборудование рабочих мест кабинета: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы и федеральные законы:

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/

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», 2014. – 192 с

2.Драмшева, С.Т Теоретические основы товароведения продовольственных товаров – М.: Экономика, 2012г

Дополнительные источники

1.Гилюк "Технология хранения зерна и семян", учебное пособие, Москва, "Вузовский учебник", 2014 год, 457

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]
- 3.Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
- 4.Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
- 5.Журнал - Пищевая промышленность.
- 6.Журнал – Питание и общество
- 7.Журнал – Общепит

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий, контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-определять наличие запасов и расход продуктов;	Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях, решение ситуационных задач
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях, выполнение и оценка внеаудиторной самостоятельной работы
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях, решение ситуационных задач
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;	Контрольная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения	Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях,

предприятий общественного питания;	внеаудиторная самостоятельная работа
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях, внеаудиторная самостоятельная работа
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
Знания:	
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, контрольная работа
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- методы контроля качества продуктов при хранении;	Тестирование, практические занятия, контрольная работа, контрольная работа
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Тестирование, практические занятия
- виды снабжения;	Тестирование, практические занятия
- виды складских помещений и требований к ним;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, контрольная работа
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Тестирование, решение ситуационных задач
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила оценки состояния запасов на производстве;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические

поступающих со склада и от поставщиков;	занятия
- виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.	Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия, контрольная работа

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

1.1 Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету

- 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

1.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы зачетного задания, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы зачетного задания, а также за хороший (неполный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы зачетного задания путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

При сдаче дифференцированного зачета: профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы; степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

6.ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание»
от ____ _____ 20__ г., протокол № _
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание»
от ____ _____ 20__ г., протокол № _
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание»
от ____ _____ 20__ г., протокол № _
Председатель ЦМК _____