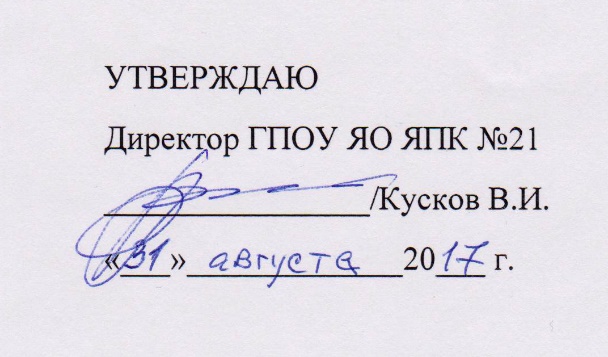
Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

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

***19.02.10 Технология продукции общественного питания***

Ярославль, 2017

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 15 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 18 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Организация хранения и контроль запасов и сырья** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

Программа учебной дисциплины может быть использованав углубленной

профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего общего образования.

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины ОП.03**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

**уметь:**

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

**знать:**

* ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
* 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 от поставщиков;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины ОП.03:**

* максимальной учебной нагрузки обучающегося - 115 часов, включая:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –77 часов;
* самостоятельной работы обучающегося – 38 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 115 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 77 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия |  |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 38 |
| Промежуточная аттестация дифференцированный зачет | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров** |  | | | **53** |  |
| Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.  Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.  Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.  Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.  Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.  Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.  Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка,  условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения  **Лабораторные работы**  1.Определение качества плодоовощной продукции и грибов  2.Определение качества рыбы и рыбной продукции  3. Определение качества мяса и мясных продуктов  4. Определение качества зерна и продуктов его переработки.  5. Определение качества молока и молочных продуктов.  6. Определение качества яиц и яичных продуктов.  . | | | **4** | 2 |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 1  1  1  1  1  1 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой.  Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты, | | | 4 |
| Тема 1. 2  Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов |  | | |  | 2 |
| 1 | | Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. | 2  2 | 2  3  2  2  3 |
| 2 | | Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки.  Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения.  Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки |
| ***Лабораторные работы***  7. Оценка условий хранения и состояние продуктов и запасов;  8. Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; | | | 2  2 |
| ***Практические занятия***  1.Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения.  2 Упаковка товаров.  3. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. | | | 1  1  2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; | | | 4 |
| Тема 1. 3  Методы контроля качества продуктов при хранении | **Содержание учебного материала** | | | **4** |
| 1 | Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества.  Факторы, оказывающие влияние на качество продукции | | 1 |
| 2 | Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.  Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции | | 1 |
| 3 | Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества.  Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов | | 1 |
| 4 | Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.  Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.  Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.  Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции | | 1 |
| ***Лабораторные работы***  9. Контроль качества супов.  10. Контроль качества блюд из мяса  11. Контроль качества выпечки  12. Контроль качества напитков  13. Порядок ведения бракеражной документации | | | 1  1  1  1  1 |
| ***Практические занятия***  4.Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов  5. Выявление фальсификации продуктов | | | 2  2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа с конспектом .  Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов. | | | 10 |
| **Раздел 2**  **Организация производства продукции и производственного процесса** |  | | | **62** |
| Тема 2.1  Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| 1 | | Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий | 1 |  |
| 2 | | Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий. | 1 |  |
| ***Практические занятия*** 6.Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.  7. Размещение сети предприятий общественного питания.  8. Составление примерной схемы размещения предприятий. | | | 2 | 3 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. | | | 4 |
| Тема 2.2  Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании |  | | | **6** | 2 |
| 1 | Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы. | | 1 | 3  2  2 |
| 2 | Организация материально-технического снабжения.: требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения. | | 1 |
| 3 | Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад.  Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.  Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика | | 1 |
| 4 | Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания.  Методы контроля возможных хищений запасов на производстве | | 1 |
| 5 | Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве.  Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление | | 1 |
| 6 | Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре. | | 1 |
| ***Лабораторные работы***  14. Составление договора поставки на продовольственные товары. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия(по заданию преподавателя).  15. Проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативных документов. | | | 1  1 |
| ***Практические занятия***  9. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на продукции  10. Документальное оформление отпуска продуктов.  11.Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.  12. Оценка состояния транспорта | | | 2  1 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре. | | | 6 |
| Тема 2. 3  Структура производства |  | | | **2** |
| 1 | Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. | | 1  1 |
| 2 | Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации.  Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.  Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. | |
| ***Практические занятия***  13.Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. | | | 2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией. | | | 3 |
| Тема 2. 4  Оперативное планирование работы производства |  | | | **4** |
| 1 | Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. | | 1 | 2  2  2  2 |
| 2 | Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.  Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.  Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. | | 1 |
| 3 | Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой.  Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. | | 1 |
| 4 | Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.  Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. | | 1 |
| ***Лабораторные работы***  16. Расчет выхода полуфабрикатов  17. Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов. | | | 2  2 |
| ***Практические занятия***  14. Составление плана-меню предприятия. Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.  15. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. | | | 2  2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя). | | | 4 |
| Тема 2.5  Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания. |  | | | **12** |
| 1 | Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. Условия труда в цехе | |  |
| 2 | Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный. Их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. | |  |
| 3 | Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем. | |  |
| 4 | Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки организации рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем | |  |
| ***Лабораторные работы***  18. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия.  19. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством | | | 2  1 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы  Составление рекомендаций по организации работы начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха. | | | 3 |
| **Всего:** | | | | **115** |

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 учебной дисциплины**

# **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* комплект учебно-методической документации,
* наглядные пособия,
* электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

* компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
* программное обеспечение общего и профессионального назначения.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. М.В. Володина, Т.А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования, М.: «Академия», 2016

Нормативные источники**:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника,
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:

Хлебпродинформ, 1996, 1997

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных

изделий. Сборник рецептур. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999

Учебные пособия и справочная литература

* 1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
  2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990
  3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989
  4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»,

**Интернет ресурсы:**

[www.legpromsme.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.legpromsme.ru&sa=D&ust=1461549782183000&usg=AFQjCNGqkzAnDniy61MSY8b8er9zPG-DxQ)

[www.businesspravo.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.businesspravo.ru&sa=D&ust=1461549782184000&usg=AFQjCNHtDy2zQkMEQGNNWdhTTsBt1GWDpA)

[www.ecobest.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.ecobest.ru&sa=D&ust=1461549782185000&usg=AFQjCNF4g2YoVvGtzjAQGW8A14kOja1N2Q)

[www.sebusiness.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.sebusiness.ru&sa=D&ust=1461549782186000&usg=AFQjCNHCAUUxFpA5vkS2cCs9SCXEnTxrFg)

[www.twinpx.com/file/149691/](https://www.google.com/url?q=http://www.twinpx.com/file/149691/&sa=D&ust=1461549782187000&usg=AFQjCNEZJp6qMPe8NoHO9oVCuqmp5QfwrA)

belobshepit.ru/node/106

psbatishev.narod.ru

biblior.ru

sklad-zakonov.narod.ru

www.tehbez.ru

# **4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

# **(**вида профессиональной деятельности**)**

# **Контроль и оценка результатов усвоения учебной дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ***умеет:***   * определяет наличие запасов и расход продуктов; * оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводит инструктажи по безопасности хранения   пищевых продуктов;   * принимает решения по организации процессов   контроля расхода и хранения продуктов;   * оформляет технологическую документацию и   документацию по контролю расхода и хранения  продуктов, в том числе с использованием  специализированного программного обеспечения;  ***знает:***   * ассортимент и характеристики основных групп   продовольственных товаров;   * общие требования к качеству сырья и продуктов; * условия хранения, упаковки, транспортирования и   реализации различных видов продовольственных товаров;   * 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 от поставщиков; * виды сопроводительной документации на различные группы продуктов | * фронтальная проверка   знаний;   * тестирование; * написание докладов; * написание рефератов; * контрольные работы; * самостоятельная работа; * практические работы; * лабораторные работы; * проведение исследований; * зачет; * ученические конференции * фронтальная проверка   знаний;   * тестирование; * написание докладов; * написание рефератов; * контрольные работы; * самостоятельная работа; * практические работы; * лабораторные работы; * зачет; * ученические конференции |