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 грибов2.Определение качества рыбы и рыбной продукции3. Определение качества мяса и мясных продуктов4. Определение качества зерна и продуктов его переработки.5. Определение качества молока и молочных продуктов.6. Определение качества яиц и яичных продуктов..  | **4** | 2 |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 11 1111 |
| ***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. 2Общие 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. | 22 | 23223 |
| 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; | 22 |
| ***Практические занятия*** 1.Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения.2 Упаковка товаров.3. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.  | 112 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; | 4 |
| Тема 1. 3Методы 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 мяса11. Контроль качества выпечки12. Контроль качества напитков13. Порядок ведения бракеражной документации | 11111 |
| ***Практические занятия***4.Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов5. Выявление фальсификации продуктов | 22 |
| ***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 2.1Классификация 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 2.2Организация 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 | 322 |
| 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. | 11 |
| ***Практические занятия*** 9. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на продукции10. Документальное оформление отпуска продуктов.11.Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.12. Оценка состояния транспорта | 21 |
| ***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. 3Структура производства |  | **2** |
| 1 | Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. | 11 |
| 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. 4Оперативное планирование работы производства |  | **4** |
| 1 | Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. | 1 | 2222 |
| 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 полуфабрикатов17. Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов. | 22 |
| ***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. | 22 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя).  | 4 |
| Тема 2.5Оперативное 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 | 21 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программыСоставление 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
 |