



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02.09.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
код и наименование профессии/специальности

Форма обучения	очная
Курс	2
Семестр	4

Когалым, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа - Югры «Когалымский политехнический колледж».

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 4 от «26» июня 2021г.

Руководитель МО  Омарова Ф.З
подпись расшифровка

СОГЛАСОВАНО

Методист  Е.А. Левина
подпись расшифровка

Педагог-библиотекарь  Л.Н. Родионова
подпись расшифровка

Разработчики:

Преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»

Балахнина Радмила Владимировна 
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации учебной дисциплины	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

(наименование дисциплины)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплины входит в профессиональный цикл.

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

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурно-механических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качество товарных запасов и сырья;
- приобрести навыки правильного приема, хранения и учета товарных запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- 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 производстве питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки запасов на производстве;
- процедура 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.

Формируемые общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:
во взаимодействии с преподавателем 82 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	94
во взаимодействии с преподавателем	82
в том числе:	
лекции	62
практические работы	20
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	6

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	7	
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	<u>Оценка качества продовольственных товаров.</u> Понятие качества пищевых продуктов. Органолептические показатели. Измерительные методы. Характеристика показателей качества пищевых продуктов.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7
	2.	<u>Потребительские свойства продовольственных товаров.</u> Структура потребительских свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров.	2	ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	3.	<u>Основы стандартизации и сертификации товаров.</u> Стандарт. Стандартизация. Сертификация. Знаки соответствия продовольственных товаров.	2	
	4.	<u>Практическое занятие №1.</u> Проведение оценки условий хранения и состояния продуктов и запасов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Подтема, содержание учебного материала		2	ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	1.	<u>Классификация, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.</u> Виды классификации.		
	2.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7

	3.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	4	ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	4.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: мяса и мясных продуктов.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	4	ОК 1- 7, 9, 10 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
	5.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: молока и молочных продуктов.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	4	
	6.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: яиц и яйцепродуктов.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	4	
	7.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: пищевых жиров.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	4	
	8.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: зерна и продуктов его переработки.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	2-34	ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	9.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: крахмала, сахара и кондитерских изделий.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	2	
	10.	<u>Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров: вкусовых товаров.</u> Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования и реализации.	2	
Раздел 2.	Организация продовольственного снабжения складского и тарного			

	хозяйства			
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	Виды снабжения. Виды поставщиков. Понятие, значение, виды. Организация договорных отношений.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6
	2.	<u>Практическое занятие №2.</u> Выполнение расчета наличия запасов и расхода продуктов. Рассмотрение различных образцов договоров на поставку продукции (товаров).	2	
	3.	Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2	ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
4.	<u>Практическое занятие №3.</u> Рассмотрение различных образцов товарно – транспортных накладных, счет - фактур на поставку продукции (товаров). Составление алгоритма принятия решения по организации процессов контроля и расхода сырья и хранения продуктов.	2	ОК 1- 7, 9, 10 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	
Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	1.	Складского хозяйства. Понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.	2	ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	2.	Тарное хозяйство. Понятие, назначение, характеристика и классификация основных видов тары.	2	
Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов	1.	Условия хранения различных видов продовольственных продуктов. Характеристика условий хранения. Возможные риски при хранении.	2	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов				
Тема 3.1. Товарные запасы	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья и продуктов.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8

	2.	<u>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.</u> <u>Правила проведения инвентаризации продуктов.</u>	2	ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6
	3.	<u>Материальная ответственность работников.</u> В области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Договоры о материальной ответственности.	2	ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
Тема 3.2. Технологическая документация	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	<u>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</u> Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	4	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8
	2.	<i><u>Практическое занятие №4.</u></i> Составление плана – меню, требования в кладовую, акта списания товара, накладной на отпуск товара.	2	ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6
	3.	<u>Контроль расхода продуктов на производстве.</u> Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	4	ПК 6.1.- 6.4
	4.	<i><u>Практическое занятие № 5.</u></i> Составление и расчет калькуляционных карт на блюда. Выполнение расчета расхода специй и соли на блюда.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8
	5.	<i><u>Практическое занятие № 6.</u></i> Составление и расчет акта о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.	2	ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6
	6.	<i><u>Практическое занятие № 7.</u></i> Составление и расчет акта о реализации и отпуске изделий кухни, дневного заборного листа.	2	ПК 6.1.- 6.4
	7.	<i><u>Практическое занятие № 8.</u></i> Составление и расчет ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет).	2	
	8.	<i><u>Практическое занятие № 9.</u></i> Заполнение технологической документации при помощи программного обеспечения.	2	
	9.	<i><u>Практическое занятие № 10.</u></i>	2	

		Заполнение технологической документации при помощи программного обеспечения.		
		Контрольная работа	2	
		Всего:	82	
		Консультация	6	
		Экзамен	6	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1034527> (дата обращения: 24.11.2020). – Режим доступа: по подписке.
2. Чебакова, Г. В. Экспертиза качества молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с.ISBN 978-5-16-106776-5 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/973303> (дата обращения: 27.01.2020). – Режим доступа: по подписке.
3. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск :НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/548142> (дата обращения: 24.11.2020). – Режим доступа: по подписке.
4. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 27.01.2020). – Режим доступа: по подписке.
4. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО). - ISBN 978-5-16-103607-5. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1021058> (дата обращения: 17.01.2020)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расход продуктов на производствах питания; - программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - правил оценки состояния запасов на производстве; - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования

<ul style="list-style-type: none"> - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. 		
<p style="text-align: center;">Умения:</p> <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. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете