
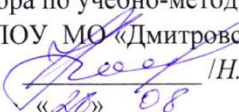


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК

«20» августа 2018г.
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-методической работе
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
 /Н.Е.Горюшкина/
«20» 08 2018г.

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дмитров 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
Структура и содержание учебной дисциплины	5
Условия реализации программы учебной дисциплины	11
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья относится к общепрофессиональному циклу.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07; ОК 09; ОК 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	<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требований 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 продуктов на производстве; - правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов. Поступивших со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 98 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 94 часа;

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
лекции, уроки	68
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	26
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Введение в дисциплину	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	1. Цели, задачи сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		49	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товарная характеристика сельских овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Самостоятельная работа обучающихся :Подготовить сообщение на тему: органолептическая оценка качества овощных консервов.	1	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества круп, муки.	2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		

Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	4	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	1	
Тема 1.5. Товароведная характеристики рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала:		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	4	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	4	
Содержание учебного материала			
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных полуфабрикатов	2	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных профессиональных задач; подготовка сообщений	1	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых продуктов	2	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых		
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2	
Самостоятельная работа обучающихся; подготовка сообщений на тему: органолептическая оценка качества куриных яиц.	1		
Тема 1.8. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 01-07; ОК 09; ОК 10

кондитерских и вкусовых товаров	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		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
	Тематика лабораторных работ 1. Органолептическая оценка качества кондитерских и в соевых товаров	2	
Раздел 2. Организация снабжения хозяйства предприятия общественного питания		48	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	1	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые.	1	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	
	Тематика практических занятий	4	
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора, 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства к иной продукции, типа предприятия.	2	
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет.	1	

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета. фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		
	2. Определение наличия запасов на складе.		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся товаров.		
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструкция персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Тематика практических занятий		
	1. Расчеты потерь продуктов		
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала безопасных способов хранения продукции		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.			
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07; ОК 09; ОК 10 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со		

производство	склада на производство		ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		
	2, Оформление заказа на сырье и продукты со склада		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска товаров и правилам отпуска товаров и продуктов	1	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07; ОК 09; ОК 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
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения		
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Составление организационной описи		
	Итого:	94	
	Самостоятельная работа:	4	
	Всего:	98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Организация хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.] 1999 г.: одобр. советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. N2 1036: в ред. от 10 мая 2007 N2 276].
3. ГОСТ 3 1984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 3 1985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01 .- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с,
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 3 1986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.
- 9, ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с,

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - Ш, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. ЛЬ 98.
<http://www.ohranatruda.rwotbiblio/normativ/data/normativ/46/46201/>
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г, 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения М 1»]. — Режим доступа:
[http://www.fabrikabiz.ru/1\(\)02/4/O.php-showart=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1()02/4/O.php-showart=2758).
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/otbiblio/normativ/datanormativ/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. N2 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» N2 4»]. — Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/datanormativ/9/9744/>
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 N2 61 Он (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N2 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 N2 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 .N2 3751 ()).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
19. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2015.- 544с.
20. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: дели плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1] под ред. Ф.Л.Марчука - М.. Хлебпродинформ, 1996. -615 с,
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.-560 с.

23. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва М.: «Академия»,2015 — с.111-120.
 24.Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Журнал — Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал — Питание и общество
4. Журнал - Общепит

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswv> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovaroymedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>
 „товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [»mw.restoracia.ruhttp://ovw.tehdoc.ru/f1les.675.html](http://mw.restoracia.ruhttp://ovw.tehdoc.ru/f1les.675.html)
4. <http://www.gosfmansy.ru/practice/2338/15274/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:		
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	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении; -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в виде экзамена: -письменных/ устных ответов</p>

<p>расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода</p>		
<p>Умения:</p>		
<p>определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>