

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫ-
РЬЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01 – ОК 10	У1 определять наличие запасов и расход продуктов; У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхо-	31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32 общие требования к качеству сырья и продуктов; 33 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 34 методы контроля качества продуктов при хранении; 35 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; 36 виды складских помещений и требования к ним; 37 периодичность технического обслужива-

	<p>да и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>ния холодильного, механического и весового оборудования; 38 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; 39 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 310 31 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 311 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; 312 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 313 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
--	---	---

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
В т.ч. в форме практической подготовки	34
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные работы	-
практические занятия	34
самостоятельная работа	2
Консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6
Итого	104

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
1	2	3	4
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		54	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Практические занятия: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	2	
	Практическое занятие № 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практические занятия: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	4	
	Практическое занятие № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие №3. Органолептическая оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.4. Товаро-	Содержание учебного материала	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	
ведная характеристика молочных товаров	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2		
	Практические занятия: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	2		
	Практическое занятие №4. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6		
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2		
	Практические занятия: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	2		
	Практическое занятие №5. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2		
	Практические занятия: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	2		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Практическое занятие №6. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2		
	Содержание учебного материала	8		
	Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2		
	Практические занятия: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	4		
	Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества пищевых жиров	2		
	Содержание учебного материала	10		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров	2		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров	2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2		
	Практические занятия: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	Практическое занятие №9 Органолептическая оценка качества кондитерских товаров	2	
	Практическое занятие №10 Органолептическая оценка качества вкусовых товаров	2	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		42	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально - технического снабжения	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания: сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. 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.	2	
	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.)	2	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	Практические занятия: определять наличие запасов и расход продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	4	
	Практическое занятие № 11. Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	Практическое занятие № 12. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, типа предприятия.	2	
Тема 2.2 Приемка	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
различных видов продовольственных товаров и других товароматериальных ценностей	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.	2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Практическое занятие № 13 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери	2	
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Практические занятия: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	4	
	Практическое занятие № 14 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	Практическое занятие № 15 Выбор форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 склада на производство	2	
	Практические занятия: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Практическое занятие № 16. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
Тема 2.5 Кон-	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	2	
	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	2	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	
	Практические занятия: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения Оформление инвентаризационной описи	2	
	Практическое занятие № 17. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2	
	Самостоятельная работа: Решение ситуационных производственных задач по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	2	
Итого		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены:

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).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные образовательные и/или информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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.

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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. 328

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. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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 № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции

СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

3.2.2 Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

3.2.3 Дополнительные источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:		
<p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>33 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>34 методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>35 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения;</p> <p>36 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>37 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>38 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>39 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>310 31 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>311 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>312 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>313 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% 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>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; -</p> <p>оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования</p>
Умение:		
<p>У1 определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность вы-</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>продуктов; У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>бора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>