

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.03. Организация хранения и контроль
запасов и сырья**

для специальности **19.02.10** Технология продукции общественного
питания

по программе базовой подготовки

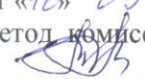
Форма обучения - очная
Профиль получаемого профессионального обучения:
естественнонаучный

Ветлужский район
2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: Ясинская И.В. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин, ГБПОУ ВЛАТТ, СЗД

Рассмотрено:
на заседании методической комиссии
специальностей «Технология продукции
общественного питания» и «Коммерция (по отраслям)»
Протокол № 1 от «16» 09 2015г.
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А. 

Утверждаю:
Зам. директора по УПР

Мерлугов Ю.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. 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 (ВПД): ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины может быть использована в 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 (полного) общего образования.

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

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 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 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

овладеть:

общими компетенциями, включающими в себя способность

- ОК1. 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;
- ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7. 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;

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной 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 сложной кулинарной продукции;
- 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 утверждённую учётно-отчётную документацию.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 177 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –118 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 59 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)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
лабораторные работы	30
практические занятия	62
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме устного экзамена	

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.		18	
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров.	Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	2	2
Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров.	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения Лабораторные работы 1.Определение качества плодоовощной продукции и грибов 2.Определение качества рыбы и рыбной продукции 3. Определение качества мяса и мясных продуктов 4. Определение качества зерна и продуктов его переработки.	2	2
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	

	5. Определение качества молока и молочных продуктов. 6. Определение качества яиц и яичных продуктов. 7. Определение качества вкусовых продуктов.		2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты		10	
Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала		18	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.	4	2
	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.		2
	Лабораторные работы 8. Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров. 9. Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания. 10. Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве.		2 2 2	2
	Практические занятия 1. Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях. 2. Заполнение акта списания товарных потерь. 3 Упаковка товаров. 4. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.		2 2 2 2	2

	Самостоятельная работа обучающихся Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;		8	3
Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении.	Содержание учебного материала			
	1	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции	4	
	3	Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов 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		
	Лабораторные работы 11. Контроль качества супов. 12. Контроль качества блюд из мяса 13. Контроль качества выпечки 14. Контроль качества напитков 15. Проведение бракеража готовых блюд		2 2 2 2 2	
	Практические занятия 5. Ознакомление с различными видами дефектов товаров и определение их по стандарту. 6. Инструктирование персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. 7. Основные виды фальсификации потребительских товаров. 8. Идентификация продовольственных товаров		2 2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		10	
Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса.				
Тема 2.1	Содержание учебного материала		8	2

Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	1	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	
	Практические занятия 9. Классификация предприятий общественного питания. 10. Размещение сети предприятий общественного питания. 11. Функциональная структура предприятий общественного питания.		2 2 2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания.		4	
	Содержание учебного материала		20	2
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	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.	4	2
	2	Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения.		
	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		
	4	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление		

	5	Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.		3
	Практические работы			
		12. Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
		13. Приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	2	
		14. Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания	2	
		15. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.	2	
		16. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.		
		17. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	2	
		18. Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП.	2	
		19. Определение наличия запасов и расхода продуктов.	2	
		20. Расчет площади специализированных и универсальных кладовых.	2	
		21. Расчет площади охлаждаемых и овощных камер.	2	
		22. Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на ПОП.	2	
		23. Оформление результатов инвентаризации, проведенной в складских помещениях.	2	
		24. Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	2
	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.			
Тема 2. 3	Содержание учебного материала		6	
Структура производства	1	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.		
	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.	2	

	Практические занятия 25.Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией.		3		
Тема 2. 4 Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала		20	2	
	1	Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов.	2		
	2	Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню.			
	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. 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.			
	Практические работы 26. Расчет выхода полуфабрикатов. 27. Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов. 28. Составление плана-меню предприятия. 29. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.		2 2 2 2		2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя).		10		2
Тема 2.5 Оперативное планирование	Содержание учебного материала		8		
	1	Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции; организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. Условия труда в цехе			

работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.	2	Заготовочные цеха: 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.	4	2
	3	Доготовочные цеха: 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 цеха: 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		
	Практические работы 30. Технологический процесс в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия. 31. Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.		2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы Составление рекомендаций по организации работы начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.		6	
	Всего:		118	

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, проектор.
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Володина М.В, Сопачёва Т.А. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» ученик для студ.учреждений среднего проф.образования -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

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., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
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
3. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2000

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 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 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	• фронтальная проверка знаний; • тестирование; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • экзамен • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • экзамен

производстве; • правила оценки состояния запасов на производстве; • процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; • правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	
--	--