Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Организация хранения и контроль запасов сырья

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1от «04» сентября2019г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И.Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Гадаева Марина Ивановна преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

_____ _____
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **8**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **10**
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ **13**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена общепрофессионального цикла по специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	– 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 расходов и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	– ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося 96 часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 86 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 ч;

промежуточная аттестация в форме (дифференцированного зачета) 4 ч.

2. 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
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Организация хранения и контроль запасов и сырь

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, Практические занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций
Введение	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9 -11
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2	
Раздел 1.Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы формы безопасности хранения пищевых продуктов	2	
Тема 1.2 Товароведная характеристика плодоовощных товаров и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов , грибов и продуктов их переработки	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов , грибов и продуктов их переработки	2	
	Практические занятия		
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов , грибов и продуктов их переработки.	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий,	2	

	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		
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	2	
	Практические занятия		
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы и рыбных продуктов	2	
	Практические занятия		
	1. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	
	Практические занятия		
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Практические занятия		
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-техническогоснабжения	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем , полуфабрикатами, продуктами и материально – техническими средствами	2	
	2. Виды снабжения.	2	
	3. Источники снабжения и поставщики предприятий. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	4. Способы доставки продовольственных и	2	

	продуктов. Обязательные товарно-сопроводительные документы.		
	5. Организация складского хозяйства понятие. Виды, назначение, компоновка складских помещений.	2	
	6. Организация тарного хозяйства. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	7. Техническое оснащение складских помещений для приемки ,хранения и отпуска продуктов	2	
	Практические занятия		
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения.	2	
Тема 2.2 Контроль запасов и наличия продуктов	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Правила приемки продовольственных товаров.	2	
	2. Товарные запасы: порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	3. Виды и порядок оформления сопроводительной документации.	2	
	4. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	2	
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении	2	
	3. Режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	2	
	Практические занятия		
	1. Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях.	2	
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Правила оформления заказа продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	Практические занятия.		
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	
	2. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
Изучить маркировку продовольственного сырья. Ознакомление и изучение нормативных документов Изучить виды маршрутов завоза продуктов и их особенности Изучите характеристику последовательности складских операций Изучить потери при хранении продуктов; ведение оперативного контроля за работой производства. Изучить отпуск сырья и продуктов на производство Изучить документальное оформление процесса инвентаризации	**6**	ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 2.1, 3.1, 4.1, 5.1

Изучить требования к персоналу предприятий питания		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	**4**	
Всего:	**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации хранения и контроля запасов и сырья».

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; справочные, нормативные документы; комплект учебников, учебных и методических пособий;

Технические средства обучения: калькуляторы, мультимедиапроектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовое акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 7 июня 2013 г. N 43 : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / подготовлен Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). – Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 14 ноября 2013 г. N 44 : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2019 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия = Public catering. Products of public catering. General specifications : официальное издание : утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 474-ст : взамен ГОСТ Р 50763-95 : дата введения 2009-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2008 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Public catering. Requirements for personnel : официальное издание : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 473-ст : взамен ГОСТ Р 50935-95 : дата введения 2010-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество»Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под редакцией Ф.Л. Марчука. – Москва : Хлебпродинформ, 1996. – 618с. – Текст : непосредственный.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : нормативная документация для предприятий общественного питания / Ю. С. Ковалев. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Дело и сервис, 2013. - 1062, [1] с. – Текст : непосредственный.
13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : сборник технических нормативов / М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с. – Текст : непосредственный.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К, 2013. - 210 с. – Текст : непосредственный.

б) Основные источники

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для СПО / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. - 190с. – Текст : непосредственный.

в) Дополнительные источники

1. Габа, Н. Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебник для спо / Н. Д. Габа, Т. В. Жаркова. - Москва : Академия, 2017. - 256 с. – Текст : непосредственный.

г) Электронные ресурсы

1. Мир ресторатора : портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса : сайт. – Москва, 2010 - . – URL : www.mir-restoratora.ru (дата обращения :). – Текст : электронный.
2. Pitportal все для общепита в России: сайт. – Москва, 2008 - . – URL: www.pitportal.ru (дата обращения :). – Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Определять наличие запасов и расход продуктов. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции.	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Определять наличие запасов и расход продуктов. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции. Проводить инструктажи по	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при

	безопасности хранения пищевых продуктов.	выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
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	Определять наличие запасов и расход продуктов. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональнйо сфере.	–	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного праткического задания).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Опишите классификацию продовольственных товаров.
2. Дайте понятие качества продовольственных товаров.
3. Опишите методы определения качества товаров.
4. Опишите процесс хранения продовольственных товаров.
5. Опишите потери продовольственных товаров.
6. Опишите характеристику продовольственных товаров растительного происхождения.
7. Опишите характеристику продовольственных товаров животного происхождения.
8. Опишите характеристику товаров комбинированного происхождения.
9. Дайте понятие источников снабжения и поставщиков продуктов.
10. Раскройте процесс организации снабжения, выбор поставщика.
11. Опишите способы доставки продуктов; маршруты производства.
12. Опишите назначение, компоновка складских помещений.
13. Опишите последовательность складских операций.
14. Опишите состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение.
15. Опишите санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
16. Опишите процесс организации хранения продуктов.
17. Опишите режим и способы хранения.
18. Опишите порядок отпуска продуктов на производство.
19. Опишите организацию материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
20. Опишите процесс хранения и отпуска продуктов.
21. Опишите техническое обслуживание холодильного, механического и весового оборудования.
22. Опишите процесс учета состояния запаса на производстве.
23. Опишите современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами.
24. Опишите процесс организации приемки продовольственных товаров.
25. Дайте понятие запасов продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.

Примерный перечень практических заданий

1. Заполните счет-фактуру, используя стандартный бланк для предприятий общественного питания.
2. Определите розничную цену и сумму, принятую к учету материально ответственным лицом.
3. Определите окончательный результат инвентаризации. Заполните сличительную ведомость стандартного образца, используемую на вашем предприятии общественного питания: естественная убыль на проданные товары на сумму 4160 руб.; по товарному отчету числится товаров на сумму 612930 руб.; фактический остаток по инвентаризационной описи 596930 руб. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.
4. Заполните стандартный бланк требование - накладная, которая используется на предприятии общественного питания.
5. Определите сумму естественной убыли на: мясо свежемороженое реализовано на сумму 37850 руб.. естественная убыль 0,3%; капуста свежая - продано на сумму 7560 руб.- естественная убыль 0,2%.
6. На предприятии общественного питания произведен закуп продукции. Заполните закупочный акт (любая дата сего года) зав. производством Петрова Л.И. закупила товар капуста свежая 140 кг. по цене 30 руб. за 1 кг., морковь 80 кг. по цене 22 руб. за 1 кг.
7. Используйте бланк акта предприятия общественного питания . Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если полно и обстоятельно раскрыты теоретические вопросы. Практическая часть выполнена в полном объёме.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты теоретические вопросы, но с небольшими неточностями. Практическая часть выполнена полностью, но с небольшими ошибками.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если полностью раскрыт один из теоретических вопросов, или выполнены два теоретических вопроса наполовину. Практическая часть выполнена с ошибками, не меняющими сути ответа.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если не раскрыты теоретические вопросы и не выполнена практическая часть, или если допущены грубые ошибки.