

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

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

Нарьян-Мар

2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02.Организация хранения и контроль запасов сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей среднего профессионального образования 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Разработчики:

Борисенко Ксения Владимировна, преподаватель ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Рассмотрена и одобрена к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссий химико-технологических и ветеринарных дисциплин ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

Заключение предметно-цикловой комиссии химико-технологических и ветеринарных дисциплин № 9 от 20.05.2022 года.

Председатель ПЦК: _____ / Л.Н. Деревянко/

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья организации является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей среднего профессионального образования 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для получения рабочей профессии 16675 Повар ,16472 Пекарь ,12901 Кондитер при профессиональной переподготовке кадров по специальности 16675 Повар ,16472 Пекарь ,12901 Кондитер, на курсах повышения квалификации по специальности 16675 Повар ,16472 Пекарь ,12901 Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: (берутся из ФГОС СПО), могут быть расширены с учётом требований работодателя.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;
самостоятельной работы обучающегося 4 часов;
промежуточная консультация 10 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)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные занятия	4
практические занятия	4
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная консультация	10
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений 2. Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения. Органолептический и инструментальный методы определения качества продуктов. Основные понятия показателей качества: сохраняемость, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, усвояемость, доброкачественность, безопасность, кулинарно-технологические свойства.	2	**
	Лабораторные работы	-	
	Практическое занятие	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся.	-	
Тема 1.2. Потребительские свойства продовольственных товаров.	Содержание учебного материала 1. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. классификация дефектов по степени выявления. Причины возникновения брака. Виды товарных потерь.	2	**
	Лабораторные работы	-	
	Практическое занятие	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Основы стандартизации и сертификации товаров	Содержание учебного материала 1 Основы стандартизации и сертификации товаров. Штриховое кодирование.	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практическое занятие Практическая работа №1 Тема: «Расчет энергетической теоретической ценности продукта» Практическая работа №2 Тема: «Изучение построения стандарта» Практическая работа №3 Тема: «Технология расчета контрольного числа для кодов классификаторов технико-экономической и социальной информации	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление опорного конспекта в соответствии с поставленным заданием по теме:	2	

	«Дефекты и брак продовольственных товаров» 2. Составить таблицу: «Виды нормируемых потерь, момент возникновения и причины возникновения» 3. Провести расчета контрольного числа для продовольственных товаров в соответствии с поставленным заданием 4. Решение ситуационных задач на закрепление знаний по вопросу «Расчет энергетической ценности продовольственных товаров»» 5 Составить кроссворд на тему «Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения»		
Тема 1.4. Крупа, мука.	Содержание учебного материала		
	1	Классификация продовольственных товаров. Зерно и продукты его переработки. Крупы характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения	2
	Лабораторные работы		-
	Практическое занятие		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составьте кроссворд по теме «Крупа. Мука»» 2. Составление схем: - Технологическая схема производства крупы - Технологическая схема производства муки 3. Составление таблиц: - Пищевая и энергетическая ценность крупы - Пищевая и энергетическая ценность муки - Дефекты крупы и причины их возникновения - Дефекты муки и причины их возникновения 4. Подготовить презентацию на тему «Крупа, мука»		2
Тема 1.5. Хлебобулочные и макаронные изделия	Содержание учебного материала		
	1	Хлебобулочные изделия, понятие о производстве, показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.	2
	Лабораторные работы		-
	Практическое занятие		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.6 Ассортимент и характеристика основных групп овощей	Содержание учебного материала		
	1	Классификация основных групп овощей. Характеристика ассортимента основных групп овощей и продуктов их переработки	2
	Лабораторные работы		-
	Практическое занятие		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.7 Ассортимент и характеристика основных групп свежих плодов	Содержание учебного материала		
	1	Свежие плоды. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов. Классификация и товароведная характеристика основных групп свежих плодов и продуктов их переработки	2
	Лабораторные работы		2

	Определение качества плодоовощных консервов герметичной таре (Зеленый горошек, консервированная кукуруза)	2
	Практическое занятие	-
	Контрольные работы	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-
Тема 1.8 Вкусовые товары	Содержание учебного материала	
	1 Вкусовые товары: ассортимент и характеристика основных групп вкусовых товаров. Чай, кофе, чайные и кофейные напитки. Пряности и приправы. Классификация, Общие требования к качеству сырья и продуктов, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Контрольные работы	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-
Тема 1.9 Ассортимент и характеристика алкогольных напитков	Содержание учебного материала	
	1 Алкогольные спирт, водка и ликероводочные изделия, виноградные вина, плодово-ягодные вина. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Контрольные работы	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-
Тема 1.10 Ассортимент и характеристика молока и сливок	Содержание учебного материала	
	1 Молоко и молочные продукты. Классификация молочных товаров. Товароведная характеристика основных групп молочных товаров : молоко, сливки, сухие молочные продукты. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Контрольные работы	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-
Тема 1.11 Ассортимент и характеристика кисломолочных продуктов	Содержание учебного материала	
	1 Сметана. Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты. Сыры. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Контрольные работы	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-
Тема 1.12 Товароведная характеристика пищевых жиров и яичных товаров.	Содержание учебного материала	
	1 Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Яйца куриные и яичные товары. Товароведная характеристика ассортимента основных групп пищевых жиров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
	Лабораторные работы	-
	Контрольные работы	-

	Практическое занятие	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.13 Товароведная характеристика мяса	Содержание учебного материала		
	1	Классификация мяса и мясных товаров. Товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка. Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашних птиц и дичи. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2
	Лабораторные работы		-
	Контрольные работы		-
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.14 Товароведная характеристика продуктов переработки мяса	Содержание учебного материала		
	1	Классификация мяса и мясных товаров. Товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка. Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашних птиц и дичи. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2
	Лабораторные работы		-
	Контрольные работы		-
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 1.15 Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала		
	1	Товароведная характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров. Живая рыба. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов.	2
	2	Товароведная характеристика ассортимента соленой, копченой рыбы, рыбных консервов икры. Показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов	2
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Контрольные работы		-
Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 2.	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		-
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения	Содержание учебного материала		
	1	Снабжение: понятие значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Главное условие ритмичной и эффективной работы ПОП. Требования к продовольственному снабжению. Условия и источники снабжения. Организация договорных отношений с поставщиками. Критерии выбора поставщиков.	2
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2 Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству	Содержание учебного материала		
	1	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Понятие о товародвижении и её формы. Виды доставки товаров. Требования к доставке товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров	2

	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала		
	1	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Классификация и функции складских помещений. Требования к складским помещениям. Оборудование складских помещений: инструменты и инвентарь. Периодичность технического обслуживания оборудования.	2
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Содержание учебного материала		
Тема 2.4 Организация тарного хозяйства	1	Тарное хозяйство: понятие упаковки и тары. Классификация тары и её назначение. Организация тарного хозяйства на ПОП.	2
	2	Основные направления совершенствования тарного хозяйства. Приемка, хранение и возврат тары	2
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Содержание учебного материала		
Тема 2.5 Условия хранения продовольственных товаров	1	Условия хранения различных видов продовольственных товаров: температура, ОВВ, освещение, влияние состава воздуха, вентиляция, товарное соседство. Цель хранения. Понятие режима хранения.	2
	2	Характеристика хранения основных видов продуктов. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Методы хранения продовольственных товаров, их назначение.	2
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Содержание учебного материала		
Тема 2.6 Методы хранения продовольственных товаров	1	Методы хранения, основанные на разных способах размещения продовольственных товаров: насыпной, подвесной, стеллажный. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки: санитарно-гигиеническая (Дезинфекция, Дезинсекция, Дератизация), Защитная обработка. Классификация методов сохранности продуктов.	2
	2	Характеристика методов консервирования. Принцип биоа, анабиоа. Отпуск продукции со склада. Сборник рецептур. Технологические карты на продукцию, план-меню, требования-накладные	2
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия		-
	Контрольные работы		-
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Содержание учебного материала		
Раздел 3.	Контроль запасов и наличие продуктов.		
	Содержание учебного материала		

Тема 3.1 Контроль запасов и наличие продуктов.	1	Товарные запасы: понятие (текущие, сезонны, средние, страховой запас) значение, способы обеспечения запасов, сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов и сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания	2
		Лабораторные работы	-
		Практические занятия	-
		Контрольные работы	-
		Самостоятельная работа обучающихся	-
Тема 3.2 Материальная ответственность работников в области сохранности запасов, сырья и готовой продукции		Содержание учебного материала	
	1	Материальная ответственность работников в области сохранности запасов, сырья и готовой продукции. Общие основания и условия материальной ответственности работников. Виды материальной ответственности. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	2
		Лабораторные работы	-
		Практические занятия Тема: «Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях».	2
		Контрольные работы	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			-
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)			-
промежуточная консультация			<i>10</i>
Всего:			78

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).

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 (ФГОС СПО перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений)

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 1; мастерских -; лабораторий -.

Оборудование учебного кабинета: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска.
- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации). Технические средства обучения:
- компьютер;
- экран;
- проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -192 с.
2. Пасько О.В., Успенская М.Е., Аникина Е.Н., Макарова А.А., Суворова И.Н. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья, полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания – Ростов н/Д, 2021.

Дополнительные источники:

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф. Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - М.: Академия, 2018. – 320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А. Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).
5. Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М: Издательский дом «Деловая культура», 2019 г с13-138
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2019. – 320 с.
8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2019

3.2.1 Электронные ресурсы:

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 <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
- 4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/> 5. www.restoracia.ru
- 5. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- 6. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
- 7. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
- 8. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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 расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

<p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p>Умения: 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>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>
---	---