

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала

Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование специальности

базовой подготовки

базовой или углубленной (для ППССЗ)


Форма обучения

Очная

очная, очно-заочная, заочная

город Лыткарино, 2020г.

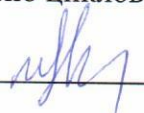
Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Костикова И.М., преподаватель 

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. 

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР  Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



 Андрианова Н.П.

« 31 » 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы  Романова М.Н.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

- 1.1. Область применения программы
- 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
- 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
- 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины

2. Структура и содержание дисциплины

- 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
- 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

- 3.1. Образовательные технологии
- 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.3. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основных понятий в области организация хранения и контроль запасов и сырья;

- решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров;

- изучение форм и способов поставки продуктов; работы складских помещений;

- установление требований к документальному оформлению приёмки сырья, продуктов и материально-технических средств на склад;

- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией;

- организации приёмки, хранения и отпуска продуктов и контроля за соблюдением установленных сроков хранения сырья и продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность :

ОК 1. 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.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. 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.

обладать профессиональными компетенциями:

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 утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

консультации для обучающихся 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекции	22
лабораторные работы	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
«Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп»	2
«Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания)»	2
«Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6, П7 и прочее)»	2
Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре»	2
«Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии)»	2
Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации»	2
Подготовка презентации по теме «Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд»	4
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	<i>Другие, 4 семестр</i>

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
<i>Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров</i>	Содержание учебного материала	3	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров.		2
	2. Дефекты и брак в продовольственных товарах.		2
	3. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	
	Самостоятельная работа №1 «Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп»	2	
<i>Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров</i>	Содержание учебного материала	3	
	1. Классификация продовольственных товаров.		2
	2. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров поступающих на предприятия		2
	3. питания. Тестирование по разделу 1	2	
	Самостоятельная работа №2 «Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания)»	2	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства			
<i>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</i>	Содержание учебного материала	4	
	1. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.		2
	2. Организация приёмки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы,		2
	3. регламентирующие порядок снабжения и приёмки товаров.	2	
	Практические занятия	6	
1. Договор поставки. Порядок заполнения и подписания.			
2. Составление списка потенциальных поставщиков сырья и продуктов на ПОП.			
	3. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков.		
	Самостоятельная работа №3 «Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6, П7 и прочее)».	2	
<i>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</i>	Содержание учебного материала	4	
	1. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним.		2
	2. Оборудование складских помещений.		2
	3. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Назначение и классификация тары. Организация тарооборота на ПОП.	2	

	Тестирование по разделу 2.		
	Практические занятия		
	1. Подбор и размещение оборудования для складских помещений с учётом типа и класса ПОП.	6	
	2. Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых.		
	3. Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер на предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа № 4 «Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре».	2	
Тема 2.3 <i>Условия хранения продовольственных продуктов</i>	Содержание учебного материала		
	1. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные	2	2
	2. Риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности товаров.		2
	Практические занятия	2	
	1. Размещение сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях.		
	Самостоятельная работа № 5 «Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии)»	2	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов.			
Тема 3.1 <i>Товарные запасы.</i>	Содержание учебного материала	2	
	1. Товарные запасы: понятие, назначение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.		2
	2. Правила оценки состояния запасов сырья.		2
	Самостоятельная работа № 6 «Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации»	2	
Тема 3.2 <i>Методы контроля сохранности запасов.</i>	Содержание учебного материала	3	
	1. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность.		2
	2. Правила оформления документации поступления и отпуска продуктов.		2
	3. Тестирование по разделу 3.		2
	Практические занятия	4	
	1. Оформление результатов проведения инвентаризации в складских помещениях и на производстве.		
	2. Документальное оформление отпуска продуктов со склада.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации по теме «Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд»	4	
	Дифференцированный зачёт	1	
Консультации групповые	4		
	Всего:	60	

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)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (18 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий и дающие наиболее эффективные результаты освоения дисциплины.

В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В программе в табличной форме приводится по семестрам перечень используемых при преподавании дисциплины активных и интерактивных форм проведения занятий по видам аудиторных занятий:

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- сборник стандартов: международные и национальные стандарты;
- сборник рецептов;
- комплект учебно-методической документации;
- сборник методических пособий по выполнению практических занятий;
- наглядные пособия;
- комплект учебников;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная
Microsoft Office 365	15	1	свободно распространяемая без ограничений
AVAST антивирус	15	1	свободно распространяемая без ограничений

CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	15	1	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Adobe Acrobat Reader	15	1	удаленный рабочий стол
еТХТ Антиплагиат	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	15		договор об информационной поддержке
- DVD player;			
- мультимедиа проектор;			
- теле и видео аппаратура;			
- DVD фильмы.			

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для начального профессионального образования: пособие для среднего профессионального образования/З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г. – 336с., (16) с. цв. ил

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения 30.08.2017)

Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/ (дата обращения: 30.08.2017)

Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Уметь 1 Определять наличие запасов и расход продуктов	Практическое занятие № 8,9; задачи реконструктивного уровня, контрольная	от 2 до 5 баллов

	работа	
Уметь 2 Обоснованно выбирать условий хранения и состояние продуктов и запасов	Практическое занятие № 7; контрольная работа	
Уметь 3 Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Практическое занятие № 7; задачи творческого уровня, контрольная работа	
Уметь 4 Обоснованно принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Практическое занятие № 4-7; контрольная работа	
Уметь 5 Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Практическое занятие № 3,8,9; контрольная работа	
Знать 1 Ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров	Самостоятельная работа №1,2	
Знать 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов		
Знать 3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Тест № 2, самостоятельная работа № 5	
Знать 4 Методы контроля качества продуктов при хранении	Тест №3, контрольная работа	
Знать 5 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Задачи творческого уровня	
Знать 6 Виды снабжения	Тест №2, контрольная работа, практическое занятие № 2, самостоятельная работа № 3	от 2 до 5 баллов
Знать 7 Виды складских помещений и требования к ним	Самостоятельная работа № 3,4, контрольная работа	
Знать 8 Периодичность технического	Тест № 2, самостоятельная работа №	

обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	4
Знать 9 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Тест № 3, контрольная работа, самостоятельная работа № 6
Знать 10 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Подготовка презентации
Знать 11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
Знать 12 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Тест № 2, контрольная работа
Знать 13 Правила оценки состояния запасов на производстве	Тест № 3, контрольная работа
Знать 14 Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Тест №3, практическое занятие № 8, контрольная работа
Знать 15 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Практическое занятие № 3, контрольная работа
Знать 16 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Практическое занятие № 1, тест №1, контрольная работа

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	от 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать	-рациональность организации собственной	Оценка результатов самостоятельной работы	от 2 до 5 баллов

<p>типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций;</p>	<p>Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях</p>	<p>от 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; - результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях</p>	<p>от 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ.</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях</p>	<p>от 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; - проявление коммуникабельности; - наличие лидерских качеств.</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях</p>	<p>от 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной</p>	<p>от 2 до 5 баллов</p>

членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	работы Экспертная оценка на практических занятиях	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	от 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях	от 2 до 5 баллов
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнение расчётов начисленной, фактической, естественной убыли пищевых продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнение расчётов начисленной, фактической, естественной убыли пищевых продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Выполнение расчётов начисленной, фактической, естественной убыли пищевых продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и	Демонстрация умений	Устный опрос,	от 2 до 5

проводить приготовление сложных горячих десертов.	проводить оценку качества сырья и продуктов	экспертная оценка практического занятия, тестирование	баллов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Демонстрация умений введения учетно - отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	от 2 до 5 баллов

Критерии оценки практических занятий

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки письменной работы

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Критерии оценивания тестового контроля знаний обучающихся

Критерии оценки:

Тема 1.1	Тема 1.2	Тема 2.1	Тема 2.2	Тема 2.3
13 – 19 – «5»	7 – 9 – «5»	16 – 20 – «5»	14 – 16 – «5»	7 – 10 – «5»
10 – 12 – «4»	5 – 6 – «4»	15 – 12 – «4»	11 – 13 – «4»	5 – 6 – «4»
7 – 9 – «3»	4 – «3»	11 – 8 – «3»	10 – 8 – «3»	4 – «3»
менее 7 – «2»	менее 4 – «2»	менее 8 – «2»	менее 8 – «2»	менее 4 – «2»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Комплект разно уровневых задач и заданий

1. Задания репродуктивного уровня

- Задание 1 - заполнение договора поставки;
- Задание 2 - оформление закупочного акта;
- Задание 3 - оформление требования в кладовую;
- Задание 4 - оформление накладной на отпуск товара;
- Задание 5 - оформление акта о выявлении недостачи;
- Задание 6 – составление приказа на проведение инвентаризации;
- Задание 7 – оформление инвентаризационной описи.

2. Задачи реконструктивного уровня

Задача 1 - На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Задача 2 - Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

Тема презентации

1. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд

Фонд тестовых заданий

Тема «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:
 - а) пищевой ценности
 - б) сохраняемости
 - в) качества продукции
 - г) вкусоности
2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:
 - а) сохраняемости
 - б) энергетической ценности
 - в) усвояемости
 - г) биологической ценности
3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:
 - а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
 - б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
 - в) энергией, которую получает организм
 - г) свойствами сохранять потребительские качества
4. Усвояемость продуктов зависит:
 - а) от состава и активности ферментов
 - б) внешнего состояния продуктов
 - в) от доброкачественности продуктов
 - г) от кулинарно - технологических свойств
5. Внешний вид продуктов относится:
 - а) к специфическим показателям качества
 - б) определяющим показателям качества
 - в) единичному показателю
 - г) к сохраняющим показателям

Оценочные средства для проверки практических умений

Практическое занятие №1

Тема: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков заполнения договора поставки на предприятие общественного питания.

Задание:

1. Выполнить практическое задание.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: Володина М.В. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачёва. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г – 192с. - URL: <http://www.twirpx.com/file/2137394/>

Задание для выполнения

В соответствии с образцом (приложение 1), заполнить договор поставки на поставку сырья и продуктов по следующим данным:

- Ресторан «Рай», г. Москва, ул. Кабельная 2-я, д. 2, стр. 9.
- Поставщиком в данном случае будет являться ООО «Микоян».
- Ассортимент поставляемой продукции выбрать самостоятельно.
- Поставка будет осуществляться силами и средствами поставщика по указанному адресу.
- На принятие товара, и рассмотрение спорных ситуаций даётся от 1 до 3-х дней.
- Штрафные санкции и пени будут составлять 45% от стоимости товара.
- Срок действия договора 1 год с момента его подписания.
- Реквизиты сторон заполнить из образца.

Контрольные вопросы

1. Какое значение в общественном питании имеет рациональная организация снабжения?
2. Какие действия должен предпринять зав. складом, в случае недостачи поставленного товара?
3. Какие действия должен предпринять поставщик, в случае не своевременной оплаты товара?

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Варианты заданий для контрольной работы

Вариант №1

Задание 1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов, их характеристика.

Задание 2. Инвентаризация, правила проведения, сроки проведения, виды инвентаризации, ответственные.

Задание 3. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания. В чём сущность?

Задание 4. Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 648100 кг; норма нагрузки – 12,5 м²; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 12%.

Задание 5. Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 452 кг (Р1), масса крупы гречневой – 378 кг (Р2), масса пшеничной муки – 1050 кг (Р3), масса сухофруктов – 957 кг (Р4). Норма нагрузки на м² составляет: сахарного песка – 25 кг/м² (N1), крупы гречневой – 24 кг/м² (N2), пшеничной муки – 50 кг/м² (N3), сухофруктов – 35 кг/м²(N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,6%.

Вариант №2

Задание 1. Классификация складских помещений по температурному режиму.

Задание 2. Виды оборудования на складе, характеристика.

Задание 3. Способы доставки продуктов на ПОП. Дайте характеристику.

Задание 4. Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 45200 кг; норма нагрузки – 52,5 м²; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 0,4%.

Задание 5. Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 152 кг (P1), масса крупы гречневой – 348 кг (P2), масса пшеничной муки – 190 кг (P3), масса сухофруктов – 157 кг (P4). Норма нагрузки на м² составляет: сахарного песка – 25 кг/м² (N1), крупы гречневой – 24 кг/м² (N2), пшеничной муки – 80 кг/м² (N3), сухофруктов – 35 кг/м²(N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,2%.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающихся.
- 2) Задания для внеаудиторной работы обучающихся (тема презентации, самостоятельные работы).
- 3) Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	
			без ограничений	
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор	об информационной поддержке