

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:48:15

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffa0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация хранения и контроль запасов и сырья**



Курск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С.– преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 3
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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.

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с уче-

том потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 час., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 час.; самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>77</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>18*</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, выполнение тестовых заданий и рефератов; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; выполнение тестовых заданий	4
Промежуточная аттестация	9
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

\* в т.ч. 14 часов – практическая подготовка



## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>		<b>44</b>	
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	
	1 <b>Введение в общепрофессиональную дисциплину</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	8	1
	2 <b>Общие сведения о пищевых продуктах.</b> Изучить понятия пищевого продукта, средняя суточная потребность человека в питании, необходимость воды. Потребительские свойства продовольственных товаров, безопасность. Понятие пищевой ценности, ее состав.		1
	3 <b>Качество и безопасность продовольственных товаров.</b> Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		2
	4 <b>Характеристика показателей качества</b> Группы показателей качества и методы применяемые при оценке. Методика отбора проб для анализа.		2
Тема 1.2 Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	12	
	1 <b>Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.</b> Понятия, виды процессов происходящие при хранении, их возникновение, значение и влияние на человека.	8	1
	2 <b>Условия, сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.</b> Задачи хранения, условия, виды продовольственных товаров по срокам хранения. Требования предъявляемые при транспортировки товаров.		2
	3 <b>Потери при хранении. Требования к упаковке.</b> Виды сохранности и потери продовольственных товаров. Требования предъявляемые к упаковке.		2

	4	<b>Современные средства и методы длительного хранения продовольственных товаров.</b> Холодильная обработка, ее виды. Современные средства длительного хранения товаров.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Рассчитать естественную убыль продовольственных товаров.		3
	2	Урок на производстве: «Определение условий хранения продовольственных товаров».		3
Тема 1.3 Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала		14	
	1	<b>Фруктоовощные товары</b> Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки фруктоовощных товаров	12	2
	2	<b>Зерномучные товары</b> Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки зерномучных товаров		2
	3	<b>Молочные товары</b> Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки молочных товаров		2
	4	<b>Мясные товары</b> Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки мясных товаров		2
	5	<b>Рыбные товары</b> Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки рыбных товаров		2
	6	<b>Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия</b> Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки и транспортировки сахара, крахмала, меда и кондитерских изделий		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		3
Тема 1.4 Особенности техники безопасности. Технологический процесс организации продовольственного снабжения и хранения товаров на складе.	Содержание учебного материала		10	
	1	<b>Способы и формы инструктирования персонала при хранении продовольственных товаров.</b> Понятие должностной инструкции. Виды инструктажей работников по охране труда. Порядок их проведения и оформления.	6	1
	2	<b>Основные виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним.</b> Источники снабжения и поставщики. Службы снабжения, задачи, структура. Логистический		2

		подход к организации снабжения.		
	3	<b>Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.</b> Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Решение производственных ситуаций с использованием должностных инструкции работников склада.		3
	2	Составление договора поставки на продовольственные товары.		3
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Изучить организацию приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Изучить и проанализировать особенности приемки импортных товаров Анализ показателей качества пищевых продуктов по нормативным и техническим документам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп Установление принципов и отличительных признаков деления продовольственных товаров на товарные сорта Заполнить таблицы «Дефекты: диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы их устранения». Составить таблицу: «Суточная потребность человека в пищевых продуктах» Подготовить творческую работу: «Состояние помещений для хранения продуктов в нашем городе» Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров Изучение состояния местного продовольственного рынка		2 <sup>1</sup>	
<b>Раздел 2.</b>			<b>18</b>	
<b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания</b>				
Тема 2.1	Содержание учебного материала		6	
Организация бухгалтерского учета сырья, продуктов и тары на предприятиях общественного питания	1	<b>Характеристика учета поступления продуктов, товаров, тары.</b> Виды товарных операций. Структура закупки товаров. Отпуск из кладовой. Методы натурально-стоимостного учета продуктов.	6	2
	2	<b>Учет поступления продуктов, товаров, тары.</b> Документальное оформление движения продуктов и тары.		2

ния. Проведение инвентаризации	3	<b>Проведение инвентаризации</b> Задачи, сроки, порядок проведения и документальное оформление инвентаризации.		2
Тема 2.2 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов	Содержание учебного материала		12	
	1	<b>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.</b> Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	4	2
	2	<b>Автоматизированное управление расходом продуктов на производстве и движение блюд. Автоматизированное рабочее место (АРМ) кладовщика в предприятии общественного питания.</b> Сущность, функции системы R-keeper и Store House. Возможности системы по работе с документами, калькуляционными картами, с отчетами. Виды сопроводительной документации на различные группы товаров		2
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной отчетности в кладовой Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной отчетности по движению сырья и готовой продукции на производство		3
	2	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения		3
	3	Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов (накладная на внутреннее перемещение продуктов, инвентаризационная опись, сличительная ведомость, сверка)		3
	4	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	3	
	<b>Самостоятельная работа</b> выполнение домашних заданий по разделу 2. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Составление сопроводительной документации. Документальное оформление материальной отчетности, их виды Документальное оформление материальной отчетности, их виды. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение и отражение в отчете. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости		2 <sup>2</sup>	

1- в т.ч. 1 час консультаций

2- в т.ч. 1 час консультаций

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья.

Оборудование учебного кабинета:

ученические столы – 16 шт.;

ученические стулья – 32 шт.;

стол для преподавателя – 1 шт.;

стул для преподавателя -1 шт.;

шкаф -5 шт.;

тумбочка под цветы -1 шт.;

кафедра – 1 шт.;

Технические средства обучения:

ноутбук Asus K53S – 1 шт.;

проектор мультимедийный NEC np115 - 1 шт.;

экран проекционный Draper Luma - 1шт.;

микроскоп МИКРОМЕД С-12 – 1 шт.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### ***Нормативные документы:***

1. Федеральный закон от 17.12.99 N 212-ФЗ (ред. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».

2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016 с изменениями, вступившими в силу с 01.07.2016) "О техническом регулировании»

3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)

4. Федеральный закон Российской Федерации О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)

5. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)

6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. (с Изменениями N 1, 2)

7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

8. Национальные стандарты на пищевые продукты (ГОСТ Р).

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года.

11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

***Основные источники:***

1. Организация производства : учебник и практикум для СПО / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под ред. Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 305 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/77591C69-D5D7-48CC-9100-EE480D321F4B](http://www.biblio-online.ru/book/77591C69-D5D7-48CC-9100-EE480D321F4B).

***Дополнительные источники:***

1. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] / О.В. Памбухчиянц. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2018. — 316 с. — 978-5-394-02234-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14081.html>

2. Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.А. Стебенева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: 2019. — 260 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72772.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обуче- ния</b></p>
<p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul> <p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>	<p>Оценка результатов практической работы;</p> <p>оценка выполнения кейс-заданий;</p> <p>оценка выполнения разноуровневых задач;</p> <p>оценка тестового задания;</p> <p>оценка самостоятельной работы студента;</p> <p>проверка и анализ качества выполнения письменных работ;</p> <p align="right">Экзамен</p>