Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ЕЛАБУЖСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП ПМ
Протокол № 2 от 25.01 2020 г.
_____ Голованова О.Н.

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 4.02 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (Приказ Минобрнауки от 22 апреля 2014 г № 384).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик: Фомина А.С. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	14
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, изучается на 2 курсе.

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

В результате освоения дисциплины студент 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.

Изучение дисциплины способствует формированию ***общих*** и ***профессиональных компетенций:***

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.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 153 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 51 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)	153
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
лабораторные работы (*не предусмотрено)*	-
практические занятия	36
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (*не предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	51
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(не предусмотрено)*	-
Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания); Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Подготовка реферата (презентации) по теме: Вкусовые и кондитерские изделия; Подготовка к практическим работам; Составление таблиц по условиям хранения различных групп товаров; Правила транспортировки мучных кондитерских изделий; Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости; Изучение условий и сроков годности (хранения) основных продуктов питания (работа со стандартами, решение производственных ситуаций); Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству: Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с Нормами оснащении для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавателя); Подготовить презентацию на тему: Современное складское оборудование; Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование; Заполнение бланков о реализации блюд; Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов; Оформление практических работ и подготовка к их защите; Подготовка к экзамену.	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направленные на отработку умений распознавать ассортимент пищевых продуктов, определять качество сырья и знать состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
62	42

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.Основы товароведения пищевых продуктов		**69**	
Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	***Содержание учебного материала:*** 1. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристика основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. 3. Рыба и рыбные продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента 4. Мясо и мясные продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента 5. Молоко и молочные продукты, пищевые жиры. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента 6. Зерно и продукты его переработки. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. 7. Кондитерские изделия, сахар. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента. *8.* Яйца и продукты их переработки, вкусовые продукты. Химический состав. Пути совершенствования ассортимента	14	2
	Лабораторные работы *– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие	-	
	Контрольная работа	2	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся*:* - Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);	5	3
Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов.	***Содержание учебного материала:*** Показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества пищевых продуктов. Основные понятия, термины качества продуктов и сырья. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Физико-химические и органолептические показатели. Безопасность продовольственных товаров. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров Номенклатура показателей качества.	6	2
	Лабораторные работы *– не предусмотрены*	-	

	Практическое занятие Практическая работа №1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)	2	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка реферата (презентации) по теме: «Вкусовые и кондитерские изделия». Подготовка к практическим работам.	4	3
Тема 1.3 **Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.**	***Содержание учебного материала:*** Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов. Процессы, происходящие при хранении товаров. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Контроль за качеством и режимами хранения на складах. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов.	6	2
	Лабораторные работы *– не предусмотрены*		
	Практическое занятие Практическая работа № 2 Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров Практическая работа № 3 Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях Практическая работа № 4 Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	6	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составление таблиц условий хранения различных групп товаров. Правила транспортировки мучных кондитерских изделий. Разработать презентацию на тему: Новые виды тары. Гастрономические емкости.	6	3
Тема 1.4 **Методы контроля качества продуктов при хранении.**	***Содержание учебного материала:*** Методы контроля качества продуктов при хранении (экспериментальные, органолептические, социологические). Возможные риски при хранении и способы их устранения	4	2
	Лабораторные работы*– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие*– не предусмотрены*	-	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Проработка конспект и ответы на контрольные вопросы. Подготовка (презентации) сообщения на тему : «Социологические методы контроля качества продукции»	4	3

Тема 1.5 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов	***Содержание учебного материала:*** Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания	4	2
	Лабораторные работы*– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие Практическая работа № 5 Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов	2	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Работа с основной и дополнительной литературой	4	3
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания		**42**	
Тема 2.1 Виды снабжения.	***Содержание учебного материала:*** Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организация материально-технического снабжения. Поставщики товаров. Лизинг: понятие, формы, типы, виды.	6	2
	Лабораторные работы *– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие Практическая работа № 6 Рассмотрение и составление основных видов договоров снабжения на предприятиях общественного питания Практическая работа № 7 Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа». Практическая работа № 8 Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП». Практическая работа № 9 Разработка пооперационной схемы документального оформления приемки товаров. Составление актов приемки	8	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся*:*	4	3

	Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с Нормами оснащении для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавтеля).		
Тема 2.2. Виды складских помещений и требования к ним	***Содержание учебного материала:*** Организация работы складских помещений, требования к ним. Инструменты и инвентарь, используемые в складских помещениях. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.	4	2
	Лабораторные работы*– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие Практическая работа № 10 Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер Практическая работа № 11 Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых	4	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию : Современное складское оборудование	4	3
Тема 2.3. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	***Содержание учебного материала:*** Холодильное, механическое (подъемно-транспортное) оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.	4	2
	Лабораторные работы*– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие Практическая работа № 12 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно механических	2	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовить презентацию (сообщение) по теме: Весоизмерительное оборудование. Подготовка к практической работе.	6	3
Раздел 3. Учет товарных запасов на предприятии		**42**	
Тема 3.1 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	***Содержание учебного материала:*** Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	6	2
	Лабораторные работы*– не предусмотрены*	-	

	Практическое занятие Практическая работа № 13 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовка к практической работе Заполнение бланков о реализации блюд	4	3
Тема 3.2 **Правила оценки состояния запасов на производстве**	***Содержание учебного материала:*** Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на производстве. Учет продуктов и товаров в местах хранения. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета. Нормы естественной убыли на складах.	4	2
	Лабораторные работы *– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие Практическая работа №14 Определение наличия запасов и расхода продуктов Практическая работа №15 Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов	4	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов. Оформление практических работ и подготовка к их защите.	4	3
Тема 3.3 **Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов**	***Содержание учебного материала:*** Общие правила проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков Приемка товаров на складе. Прием товара на складе поставщика. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	6	2
	Лабораторные работы*– не предусмотрены*	-	
	Практическое занятие Практическая работа № 16 Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях (2 часа) Практическая работа № 17 Организация хранения и контроль запасов и сырья для открытия своего кафе(4 часа)	6	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся: Подготовка к экзамену	6	3
Экзамен		**6**	**3**

ВСЕГО	**153**	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация производства», «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-программного обеспечения;
- комплект плакатов по организации складского хозяйства;
- нормативно-технологическая документация;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2016г.
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2013г
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. Образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016.
4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2007г. – 319с.
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2016г.
6. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2005г.
7. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г. – 143с.

Дополнительные источники:

8. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для нач. проф. обр. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
9. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
10. Справочник руководителя общественного питания – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005г.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005г.

12. Справочник товароведа продовольственных товаров – М.: «Колос», 2006г.

13. Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.

14. Электронные ресурсы http://www.complexdoc.ru/keyword/ Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы, нормы, правила и др.

15. Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.

16. Правила охраны труда на предприятиях массового питания.

17. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.

18. Санитарные правила работы предприятий общественного питания.

Интернет ресурсы:

www.legpromsme.ru
www.businesspravo.ru
www.ecobest.ru
www.sebusiness.ru
www.twinpx.com/file/149691/
belobshepit.ru/node/106
psbatishev.narod.ru
biblior.ru
sklad-zakonov.narod.ru
www.tehbez.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь: определять наличие запасов и расход продуктов	оценка результатов выполнения практических занятий
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	оценка устного опроса на уроке
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	оценка на уроке; оценка на экзамене
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	оценка за практические работы
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	оценка результатов выполнения самостоятельных и практических работ
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	оценка самостоятельных и практических работ, контрольной работы; оценка устного и письменного опроса на уроке, экзамене
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов - виды снабжения - виды складских помещений и требования к ним - периодичность обслуживания холодильного, механического и весового оборудования - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	оценка результатов выполнения практических работ; оценка самостоятельных работ; оценка устного и письменного опроса на уроке; оценка на экзамене
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	оценка результатов выполнения практических работ
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве - методы контроля возможных хищений запасов на производстве - правила оценки состояния запасов на производстве	оценка устного и письменного опроса на уроке и экзамене
-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов - правила оформления заказа на отпуск продуктов со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	оценка результатов выполнения практических работ; оценка самостоятельных работ; оценка опроса на уроке, экзамене

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения программы.