

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**Методические указания**  
**по выполнению**  
**внеаудиторной самостоятельной работы обучающимися**  
**по специальности**  
**Технология продукции общественного питания**  
**по учебной дисциплине**  
**Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Березовский 2018

Организация-разработчик: ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

Разработчик:

Энбрехт Г. В. – преподаватель

СОГЛАСОВАНО:

на заседании методической комиссии

«Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров»

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Руководитель МК \_\_\_\_\_ Г. В. Энбрехт

## Пояснительная записка

Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающимися по учебной дисциплине **Организация хранения и контроль запасов и сырья** предназначены для обучающихся по специальности **Технология продукции общественного питания**.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть дополнительными профессиональными знаниями по профилю подготовки, опытом творческой деятельности, и направлены на формирование следующих 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.

### **Профессиональные компетенции:**

- 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.

**Дополнительные:**

- ПК 1.7. Организовывать процесс приемки и хранения запасов и сырья.

В результате выполнения самостоятельных работ по дисциплине **Физиология питания** обучающиеся должны:

**уметь:**

- У1 определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

**дополнительно:**

- У6 определять качество продовольственных товаров по маркировке и штрих-коду.

**знать:**

- З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З2 общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- З4 методы контроля качества продуктов при хранении;
- З5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- З6 виды снабжения;
- З7 виды складских помещений и требования к ним;
- З8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- З9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- З10 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- З11 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- З12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- З13 правила оценки состояния запасов на производстве;
- З14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- З15 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- З16 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

**дополнительно:**

317 виды технологического оборудования складского хозяйства.

Виды внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, требования к порядку ее выполнения, расчет объема времени на выполнение отдельных видов внеаудиторной самостоятельной работы представлены в Методических указаниях по выполнению и внеаудиторной самостоятельной работы.

Описание каждой самостоятельной работы содержит: тему, цель работы, задания, порядок выполнения работы, требования к выполнению и оформлению заданий, время выполнения, формы контроля, критерии оценивания. Также приводится учебно-методическое и информационное обеспечение.

Объем времени на выполнение внеаудиторной самостоятельной работы – 35 часов.

### Перечень видов самостоятельной работы

Тема, вид самостоятельной работы	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>17</b>
<b>Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>4</b>
СР № 1. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак»	1
СР № 2. Работа с ГОСТ пищевых продуктов.	1
СР № 3. Определение показателей качества товара по маркировке и штрих-коду.	2
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<b>13</b>
СР № 4. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, экзотических овощей и грибов».	1
СР № 5. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика семечковых и косточковых плодов, тропических и субтропических плодов, экзотических плодов».	1
СР № 6. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика ягод, орехоплодных».	1
СР № 7. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов».	1
СР № 8. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика мяса и мясопродуктов».	1
СР № 9. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика молочно-жировых продуктов, яиц и яичных продуктов».	1
СР № 10. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика зерно-мучных продуктов».	1
СР № 11. Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика сахара, вкусовых продуктов».	1
СР № 12. Подготовка сообщений и электронных презентаций по теме «Товароведная характеристика продовольственных товаров»	3
СР № 13. Подготовка к контрольной работе по разделу 1. Основы товароведения продовольственных товаров.	2
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения и складского хозяйства</b>	<b>18</b>
<b>Тема 2.1. Организация снабжения и хранения продуктов и сырья</b>	<b>13</b>
СР № 14. Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока	1

«Продовольственное снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений».	
СР № 15. Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров».	1
СР № 16. Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Организация складского и тарного хозяйства. Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Организация и периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования».	1
СР № 17. Работа с СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	2
СР № 18. Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Методы и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве»	1
СР № 19. Подготовка к практическому занятию № 2 «Организация складского хозяйства, процессов контроля расхода и хранения продуктов на предприятии общественного питания», оформление работы.	1
СР № 20. Освоение программного обеспечения контроля расхода сырья и хранения продуктов.	2
СР № 21. Оформление технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов.	2
СР № 22. Подготовка к практическому занятию № 5 «Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов», оформление работы.	2
<b>Тема 2.2. Контроль запасов и наличия продуктов</b>	<b>5</b>
СР № 23. Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Товарные запасы. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве».	1
СР № 24. Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов».	1
СР № 25. Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков»	1
СР № 26. Подготовка к практическому занятию № 6 «Определение наличия запасов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов на предприятии общественного питания», оформление работы.	2
<b>Всего</b>	<b>35</b>

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы обучающимися преподаватель проводит инструктаж с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы. По результатам выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся выставляется «зачет» или «незачет».

## Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

### Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров

#### Самостоятельная работа № 1 (1 час)

**Тема.** Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак.

**Цель.** Закрепление знаний по теме «Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак»

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак»

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

#### Самостоятельная работа № 2 (1 час)

**Тема.** Общие требования к качеству сырья и продуктов.

**Цель.** Закрепление знаний по теме «Общие требования к качеству сырья и продуктов»

**Задание.** Работа с ГОСТ пищевых продуктов.

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно изучите ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества.
2. Прочитайте материал второй раз, выделяйте основные показатели качества и методы их определения.
3. Запишите в тетради основные показатели качества и критерии, определяющие брак.

**Форма контроля:** устный опрос.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий
Выполнение письменного задания	Невыполнение письменного задания

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 3 (2 часа)

**Тема.** Методы контроля качества сырья и продуктов при поступлении и хранении.

**Цель.** Закрепление умений определения показателей качества товара по маркировке и штрих-коду.

**Задание.** Определение показателей качества товара по маркировке и штрих-коду.

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно изучите процесс выполнения практической работы № 1, оформленной в тетради.
2. Возьмите любой пищевой продукт в упаковке, запишите полное название, характеристики.
3. Изучите упаковку, найдите на ней необходимую информацию, запишите в тетрадь:
  - дату выпуска сроки и условия хранения;
  - состав, показатели пищевой и энергетической ценности.
4. Найдите на упаковке штрих-код, произведите расчет по образцу и определите подлинность товара.
5. После выполнения задания самостоятельно оформите работу в тетради, сделайте соответствующие выводы о качестве продукта.

**Форма контроля:** анализ выполнения расчетов.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Верно выполненные расчеты	Неверно выполненные расчеты
Верные выводы	Неверные выводы

## Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров

### Самостоятельная работа № 4 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, экзотических овощей и грибов.

**Цель.** Закрепление знаний по теме «Ассортимент и характеристика клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, экзотических овощей и грибов».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, экзотических овощей и грибов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.



### Самостоятельная работа № 5 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика семечковых и косточковых плодов, тропических и субтропических плодов, экзотических плодов.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Ассортимент и характеристика семечковых и косточковых плодов, тропических и субтропических плодов, экзотических плодов».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика семечковых и косточковых плодов, тропических и субтропических плодов, экзотических плодов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 6 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика ягод, орехоплодных

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Ассортимент и характеристика ягод, орехоплодных».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика ягод, орехоплодных».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 7 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 8 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика мяса и мясопродуктов.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Ассортимент и характеристика мяса и мясопродуктов».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика мяса и мясопродуктов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 9 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика молочно-жировых продуктов, яиц и яичных продуктов

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Ассортимент и характеристика молочно-жировых продуктов, яиц и яичных продуктов».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика молочно-жировых продуктов, яиц и яичных продуктов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 10 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика зерно-мучных продуктов.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Ассортимент и характеристика зерно-мучных продуктов».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика зерно-мучных продуктов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов

### Самостоятельная работа № 11 (1 час)

**Тема.** Ассортимент и характеристика сахара, вкусовых продуктов

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Ассортимент и характеристика сахара, вкусовых продуктов».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Ассортимент и характеристика сахара, вкусовых продуктов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов

### Самостоятельная работа № 12 (3 часа)

**Тема.** Товароведная характеристика продовольственных товаров

**Цель.** Формирование умений по поиску информации и обобщение знаний по теме «Товароведная характеристика продовольственных товаров»

**Задание.** Подготовка сообщений и электронных презентаций по теме раздела «Товароведная характеристика продовольственных товаров» (по выбору):

Ассортимент и характеристика

- 1) клубнеплодов,
- 2) корнеплодов,
- 3) капустных овощей,
- 4) луковых овощей,
- 5) плодовых овощей,
- 6) экзотических овощей,
- 7) трубчатых грибов,
- 8) пластинчатых грибов,
- 9) сумчатых грибов,
- 10) семечковых плодов,
- 11) косточковых плодов,
- 12) тропических и субтропических плодов,
- 13) экзотических плодов,
- 14) ягод,
- 15) орехоплодных,
- 16) мяса,
- 17) мясопродуктов,

- 18) молочных продуктов,
- 19) сыров,
- 20) растительного масла,
- 21) коровьего масла,
- 22) кулинарных жиров и маргаринов;
- 23) яиц и яичных продуктов».
- 24) муки,
- 25) крупы,
- 26) макаронных изделий.

### **Порядок выполнения задания.**

#### **Сообщение.**

1. Разработайте план сообщения.
2. Оформите титульный лист.
3. Текст сообщения составляйте грамотно, в логической последовательности, включите термины и определения, основные характеристики, примеры; в остальном оформляйте в свободной форме.

#### **Презентация.**

1. Подберите необходимую информацию по теме, фотографии, схемы и др.
2. Подготовьте макет слайдов с учетом размещения темного текста на светлом фоне.
3. Выберите размеры шрифтов заголовков и текста с учетом их компактного размещения на слайдах и возможности свободного считывания информации в условиях аудитории.
4. Представьте на первом слайде тему выступления и сведения об авторе.
5. Выносите на слайды краткую, лаконичную информация, сопровождая текст необходимыми акцентами, ключевыми словами.
6. Проверьте текст на отсутствие ошибок и опечаток.
7. Размещайте на одном слайде не более 2 рисунков.
8. Проследите за тем, чтобы в презентации не было ярких красок, сложных цветных построений, излишней анимации, выпрыгивающего текста или иллюстраций.
9. Не злоупотребляйте прописными буквами (они читаются хуже).
10. Пронумеруйте слайды для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления.
11. Используйте для 5-минутного выступления не более 10 слайдов.

**Форма контроля.** Анализ письменного сообщения, презентации или публичного представления информации.

#### **Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Тема раскрыта полностью.	Тема раскрыта не полностью.
Соблюдение требований к оформлению работы.	Несоблюдение требований к оформлению работы.

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов

### Самостоятельная работа № 13 (2 часа)

**Тема.** Основы товароведения продовольственных товаров.

**Цель.** Закрепление знаний по разделу 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

**Задание.** Подготовка к контрольной работе по разделу 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекций по разделу 1 в тетради.
2. Прочитайте конспекты второй раз, делая необходимые заметки.
3. Отмечайте те вопросы, на которые вы вообще не смогли ответить или возникли какие-либо затруднения.
4. Повторяйте ответы на эти вопросы до тех пор, пока не будете уверены в правильных ответах.

**Форма контроля:** тестирование.

#### Критерии оценивания.

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий и характеристик.	Незнание основных понятий и характеристик.

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов

## Раздел 2. Организация продовольственного снабжения и складского хозяйства

### Тема 2.1. Организация снабжения и хранения продуктов и сырья

#### Самостоятельная работа № 14 (1 час)

**Тема.** Продовольственное снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Продовольственное снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений».

**Задание.** Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Продовольственное снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 15 (1 час)

**Тема.** Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров».

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 16 (1 час)

**Тема.** Организация складского и тарного хозяйства. Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Организация и периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Организация складского и тарного хозяйства. Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Организация и периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования».

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Организация складского и тарного хозяйства. Виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Организация и периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования».

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 17 (2 часа)

**Тема.** Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении», формирование умений работы с нормативной документацией.

**Задание.** Работа с СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

**Порядок выполнения задания.**

1. Откройте СанПиН 2.3.2. 1324-03 и найдите таблицу «Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов .
2. Прочитайте материал, делая необходимые заметки.
3. Выпишите в тетрадь сроки и условия хранения основных групп продуктов .
4. Выучите данный материал.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 18 (1 час)

**Тема.** Методы и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Методы и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве»

**Задание.** Работа с конспектом лекций и учебной литературой по теме урока «Методы и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве».

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.



### Самостоятельная работа № 19 (1 час)

**Тема.** Организация складского хозяйства, процессов контроля расхода и хранения продуктов на предприятии общественного питания.

**Цель.** Закрепление знаний по теме, формирование умений организации собственной деятельности, использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

**Задание.** Подготовка к практическому занятию № 2 «Организация складского хозяйства, процессов контроля расхода и хранения продуктов на предприятии общественного питания», оформление работы.

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, обращая особое внимание на определение сущность основных понятий:
  - задачи складского хозяйства;
  - классификация складов;
  - количество и виды складских помещений в зависимости от объемов и мощности предприятия;
  - требования к складским помещениям;
  - оборудование и инвентарь складов;
  - периодичность технического обслуживания оборудования.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. После выполнения ПЗ № 2 оформите работу в тетради.

**Форма контроля:** устный опрос, оформленная в тетради работа.

**Критерии оценивания.**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий
Выполненное письменное задание	Не выполненное письменное задание

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 20 (2 часа)

**Тема.** Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.

**Цель.** Закрепление умений работы с программным обеспечением управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.

**Задание.** Освоение программного обеспечения контроля расхода сырья и хранения продуктов.

#### Порядок выполнения задания.

1. Откройте предложенную ранее преподавателем программу контроля расхода сырья и хранения продуктов
2. Попробуйте самостоятельно повторить действия по работе с программой, отработанные на практическом занятии №3.
3. Если возникли затруднения, откройте инструкцию по работе с программой.
4. Внимательно читайте инструкцию и выполняйте последовательно действия по определению остатков продуктов.
5. Рассчитайте в программе остатки сырья.
6. Повторите действия несколько раз, закончите работу, лишь убедившись, что последовательность всех действий полностью усвоена.

**Форма контроля:** рассчитанные в программе остатки сырья.

#### Критерии оценивания.

«Зачет»	«Незачет»
Выполненное задание в программе	Не выполненное задание в программе
Соответствие расчета эталону.	Несоответствие расчета эталону.

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

## Самостоятельная работа № 21 (2 часа)

**Тема.** Оформление технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов.

**Цель.** Закрепление умений оформления технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов.

**Задание.** Оформление технологической документации и документации по контролю и хранению продуктов (в т.ч. с использованием программного обеспечения).

### Порядок выполнения задания.

#### Оформление технологической документации.

1. Откройте программу «Мини-кулинария»
2. Вспомните действия работы с программой, освоенные на практическом занятии № 4.
3. Если возникли затруднения, откройте инструкцию по работе с программой.
4. Внимательно читайте инструкцию и выполняйте последовательно действия по внесению в программу новых рецептов.
5. Проверьте правильность внесения данных.
6. Отправьте рецептуру на печать.

Оформление документации по контролю и хранению продуктов, определение расхода продуктов

1. Откройте предложенную ранее преподавателем программу контроля расхода сырья и хранения продуктов
2. Попробуйте самостоятельно повторить действия по работе с программой, отработанные на практическом занятии №3.
3. Если возникли затруднения, откройте инструкцию по работе с программой.
4. Внимательно читайте инструкцию и выполняйте последовательно действия по определению расхода продуктов.
5. Повторите действия несколько раз, закончите работу, лишь убедившись, что последовательность всех действий полностью усвоена.

**Форма контроля:** распечатанные из программы рецептуры блюд, рассчитанный в программе расход продуктов.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Выполненное задание в программе	Не выполненное задание в программе
Наличие распечатанной из программы рецептуры	Отсутствие распечатанной из программы рецептуры

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

## Самостоятельная работа № 22 (2 часа)

**Тема.** Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.

**Цель.** Закрепление знаний по теме, формирование умений организации собственной деятельности, использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

**Задание.** Подготовка к практическому занятию № 5 «Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов», оформление работы.

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал СанПиН по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, обращая особое внимание на сущность основных понятий.
3. Подберите материал, который вы хотели бы внести в содержание инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.
4. Составьте план инструктажа, продумайте содержание, запишите в тетрадь.

**Форма контроля:** распечатанные из программы рецептуры блюд, рассчитанный в программе расход продуктов.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Выполненное письменное задание	Не выполненное письменное задание

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

## Тема 2.2. Контроль запасов и наличия продуктов

### Самостоятельная работа № 23 (1 час)

**Тема.** Товарные запасы. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Товарные запасы. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве».

**Задание.** Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Товарные запасы. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве».

**Порядок выполнения задания.**

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

**Критерии оценивания:**

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 24 (1 час)

**Тема.** Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов».

**Задание.** Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Процедура и правила проведения инвентаризации запасов продуктов».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

### Самостоятельная работа № 25 (1 час)

**Тема.** Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**Цель.** Закрепление знаний по теме урока «Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков».

**Задание.** Работа с конспектом и учебной литературой по теме урока «Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков».

#### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, делая необходимые заметки.
3. Перескажите прочитанный материал.
4. Выучите основные понятия.
5. Восстановите по памяти выученный материал.

**Форма контроля:** устный опрос.

#### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий	Незнание основных понятий

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов.

## Самостоятельная работа № 26 (2 часа)

**Тема.** Определение наличия запасов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов на предприятии общественного питания».

**Цель.** Закрепление знаний по теме, формирование умений организации собственной деятельности, использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

**Задание.** Подготовка к практическому занятию № 6 «Определение наличия запасов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов на предприятии общественного питания», оформление работы.

### Порядок выполнения задания.

1. Внимательно прочитайте конспект лекции или материал учебника по данной теме.
2. Прочитайте материал второй раз, обращая особое внимание на сущность основных понятий:
  - способы определения запасов сырья на предприятии;
  - правила оценки условий хранения разных видов продуктов;
  - методы оценки состояния и качества продуктов при хранении.
3. Выучите основные понятия.
4. Повторите их по памяти.
5. После выполнения заданий ПЗ №6 оформите работу в тетради, сделайте выводы

**Форма контроля:** устный опрос, оформление работы в тетради, верно сформулированные выводы.

### Критерии оценивания:

«Зачет»	«Незачет»
Знание основных понятий.	Незнание основных понятий.
Верно сформулированные выводы.	Не верно сформулированные выводы.

При выполнении самостоятельной работы можно пользоваться источниками из приведенного ниже списка учебной литературы и источниками Интернет-ресурсов

## Список литературы и Интернет-ресурсов

### Печатные издания

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М. В. Володина, Т. А. Сопачева - 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2016. – 400 с.

### Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]: Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: Введ. 2016 – 01 – 01.- Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/471851366>
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: Введ. 2016 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/471851365>
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675626>
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]: Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/464675627>
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855459.htm>
8. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. – Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
11. Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Слесарчук В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015.— 372 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=67669>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)