ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по МДК 4
2.Спецификации оценочных средств 12
3. Варианты оценочных средств 13

1. ПАСПОРТ
комплекта КОС по Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу Организация хранения и контроль запасов сырья.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (1 семестр), экзамена (2 семестр)

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

программой Организация хранения и контроль запасов сырья..

1.2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
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
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
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

1.3.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
Умение		
У1 определять наличие запасов и расход продуктов	Комбинированное занятие, форма контроля-опрос письменный, Лабораторная работа, практическая работа	Дифференцированный зачет, экзамен
У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Практическая работа, лабораторная работа, опрос индивидуальный,	
У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Комбинированное занятие, форма контроля письменная, опрос индивидуальный.	
У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Лабораторная работа. Письменный отчет, индивидуальный опрос	
У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		
Знание		
З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Комбинированное занятие, форма контроля-письменный опрос, лабораторная, практическая работа	Дифференцированный зачет, экзамен
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		

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	З 9	З 10	З 11	З 12	З 13	З 14	З 15	З 16
Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.																					
Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.		24				24	24	24	24												
Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.		24	24		24	17		24	24					24, 17		17					24
Тема 1.3 Методы контроля качества продуктов при хранении.			24	24			24, 18, 17	24, 18	24, 18					24, 17, 18		24					
Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса.																					
Тема 2.1. Классификация и характеристика типов				24				24, 17													24

предприятий общественного питания.																					
Тема 2.2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании.	24				24, 17						24, 17	24, 17				24	24	24	24	24	
Тема 2.3. Структура производства.	24, 17				24								24								24
Тема 2.4. Оперативное планирование работы производства.	24, 17		24	24	24, 17													24		24, 17	24, 17

1.5.Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе	**У 1**	**У 2**	**У 3**	**У 4**	**У 5**	**З 1**	**З 2**	**З 3**	**З 4**	**З 5**	**З 6**	**З 7**	**З 8**	**З 9**	**З 10**	**З 11**	**З 12**	**З 13**	**З 14**	**З 15**	**З 16**
Раздел 1. Товароведная характеристика	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25	26, 25

основных групп продовольственных товаров.																					
Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса.	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25

1. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), устный опрос, доклады/сообщения, реферат, экзамен.

Лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), устный опрос, доклады/сообщения, реферат предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе Организация хранения и контроль запасов сырья. основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контингент аттестуемых: 2 курс

Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета и экзамена по завершению освоения учебного материала дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.2. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1.Володина, М. В.
Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М.В.Володина, Т.А.Сопачева .— 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2014 .— 191 с. : ил., табл. — (Профессиональное образование. Пищевое производство).

Дополнительные источники:

1.Пасько О.В.
Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 268.

2.Зимняков, В. М.
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : Учебник : ВО - Бакалавриат / Пензенский государственный аграрный университет ; Пензенский государственный технологический университет ; Самарская государственная сельскохозяйственная академия ; Пензенский государственный аграрный университет .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 202 с.

3. Зимняков, В. М.
Оборудование перерабатывающих производств : Рабочая тетрадь к учебнику : Профессиональное образование / Пензенский государственный аграрный университет ; Пензенский государственный аграрный университет .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 110 с.

4. Селиванова, М. В.
Технология хранения и переработки плодов и овощей : Учебное пособие : ВО - Бакалавриат .— Ставрополь : Издательство "Параграф", 2017.— 80 с.

5. Курочкин, А. А.
Оборудование перерабатывающих производств : Учебник : ВО - Бакалавриат / Пензенский государственный технологический университет ; Пензенский государственный аграрный университет .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 363 с.

2.3. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

1. Журнал «Индустрия напитков»

3.ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Задание 1: письменная работа
Форма и условия аттестации: раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров. раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса.
Время выполнения:
Подготовка 10 мин;
выполнение 20 мин;
оформление и сдача 10 мин;
всего 40 мин.
Текст задания в приложении 1

Критерии оценки
Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 2: лабораторная и практическая работа
Форма и условия аттестации: Разделы 1-2
Время выполнения:
Подготовка - мин;
выполнение 45 мин;
оформление и сдача 45 мин;
всего 1 час 30 мин.
Текст задания в приложении 2

Критерии оценки
Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 3: дифференцированный зачет

Форма и условия аттестации: Разделы 1 – 2

Время выполнения:

Подготовка 5 мин;
выполнение 30 мин;
оформление и сдача 10 мин;
всего 45 мин.
Текст задания в приложении 3

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 4: экзамен

Форма и условия аттестации: Разделы 1 - 2

Время выполнения:

Подготовка 5 мин;
выполнение 30 мин;
оформление и сдача 10 мин;
всего 45 мин.
Текст задания в приложении 4

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 5: доклад, сообщение

Форма и условия аттестации: Разделы 1 - 2

Время выполнения:

Подготовка 40 мин;

выполнение 20 мин;

оформление и сдача 20мин;

всего 1 ч 20 мин.

Текст задания в приложении 5

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи

3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Курсовой проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия,	Комплект разноуровневых задач и заданий

		узнавание объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки

		компетентности обучающегося.	
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО
24.	Письменная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект заданий по вариантам
25.	Экзамен	Включает в себя перечень теоретических вопросов по дисциплине	Перечень вопросов, компоновка билетов, билеты
26.	Дифференцированный зачет	Включает в себя перечень теоретических вопросов по дисциплине	Перечень вопросов

Приложение 1

Вопросы к письменной работе по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья

Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.

1. Характеристика основных видов, показатели качества
2. Условия хранения и транспортирования продовольственных товаров
3. Дефект, брак продовольственных товаров
4. Ассортимент, показатели качества рыбы и рыбных продуктов
5. Ассортимент, показатели качества мяса и мясных продуктов
6. Ассортимент, показатели качества зерна и продуктов его переработки
7. Ассортимент, показатели качества молочных товаров
8. Классификация вкусовых продуктов, показатели качества
9. Ассортимент, показатели качества яиц и яичных продуктов

Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.

1. Условия хранения пищевых продуктов
2. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения.

3. Товарные потери
4. Требования к упаковке. Методы хранения товаров

Тема 1.3 Методы контроля качества продуктов при хранении.

1. Основные термины и понятия в области качества продукции
2. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции
3. Методы управления качеством.
4. Методы оценки качества продукции
5. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
6. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
7. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

Тема 2.1. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.

1. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
2. Характеристика специализированных предприятий.
3. Принципы размещения предприятий общественного питания.
4. Факторы, влияющие на размещение предприятий.

Тема 2.2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании.

1. Организация снабжения предприятия общественного питания.
2. Правила приемки продовольственных товаров.
3. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара
4. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения.
5. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад.
6. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика.
7. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
8. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление.
9. Организация тарного и транспортного хозяйства.
10. Организация товарооборота.

Тема 2.3. Структура производства.

1. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие.
2. Основные требования к производственным помещениям.
3. Правила работы с нормативной документации.

Тема 2.4. Оперативное планирование работы производства.

1. Характеристика нормативно-технической документации.
2. Разработка производственной программы в заготовочных цехах
3. Правила расчета выхода полуфабрикатов.
4. Правила подбора оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы

Приложение 2

Перечень лабораторных и практических работ по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья

Лабораторная работа № 1 «Определение титруемой кислотности молока.
Лабораторная работа № 2 «Ускоренный метод определения сухого вещества в продуктах.»
Лабораторная работа № 3 «Определение летучих жирных кислот.»
Лабораторная работа № 4 «Определение кислотности и щелочности пищевых продуктов.»
Лабораторная работа № 5 «Определение массовой доли редуцирующих веществ сахара.»
Лабораторная работа № 6 «Определение кислотности муки.»
Практическое занятие № 1 «Основные понятия. Основополагающие характеристики товара.»
Практическое занятие № 2 «Качество товаров, виды и показатели качества.»
Практическое занятие № 3 «Количественная характеристика качества.»
Практическое занятие № 4 «Факторы, сохраняющие качество товаров.»
Практическое занятие № 5 «Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения.»
Практическое занятие № 6 «Товарные потери.»
Практическое занятие № 7 «Контроль качества супов»
Практическое занятие № 8 «Контроль качества блюд из мяса.»
Практическое занятие № 9 «Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.»
Практическое занятие № 10 «Размещение сети предприятий общественного питания.»
Практическое занятие № 11 «Составление договора поставки на продовольственные товары. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавателя).»
Практическое занятие № 12 «Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов..»
Практическое занятие № 13 «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.»
Практическое занятие № 14 «Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.»
Практическое занятие № 15 «Расчет выхода полуфабрикатов.»
Практическое занятие № 16 «Определение количества потребителей по графику загрузки зала.»
Практическое занятие № 17 «Разбивка блюд по ассортименту.»
Практическое занятие № 18 «Составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.»

Приложение 3

Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Характеристика основных видов, показатели качества
2. Условия хранения и транспортирования продовольственных товаров
3. Дефект, брак продовольственных товаров
4. Ассортимент, показатели качества рыбы и рыбных продуктов
5. Ассортимент, показатели качества мяса и мясных продуктов
6. Ассортимент, показатели качества зерна и продуктов его переработки
7. Ассортимент, показатели качества молочных товаров
8. Классификация вкусовых продуктов, показатели качества

9. Ассортимент, показатели качества яиц и яичных продуктов
10. Условия хранения пищевых продуктов
11. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения.
12. Товарные потери
13. Требования к упаковке. Методы хранения товаров
14. Ассортимент, показатели качества пищевых жиров.
15. Правила работы с нормативной документацикй
16. Факторы влияющие на сохранность и качетсво товаров

Приложение 4

Перечень экзаменационных вопросов по Разделам 1 – 2 по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья

Классификация, характеристика основных видов плодов, показатели качества.
Условия и сроки хранения, транспортирования плодов.
Классификация, характеристика основных видов овощей, показатели качества.
Условия сроки хранения, транспортирования овощей.
Классификация, характеристика основных видов грибов, показатели качества.
Условия и сроки хранения, транспортирования грибов.
Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка.
Условия и сроки транспортирования и хранения рыбы и рыбных продуктов.
Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка.
Условия и сроки транспортирования и хранения мяса и мясных продуктов.
Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.
Молочные продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка.
Условия и сроки транспортирования и хранения молочных продуктов.
Яйца и яичные продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка.
Условия и сроки транспортирования и хранения яиц и яичных продуктов.
Потребительские свойства продовольственных товаров.
Дефекты и брак продовольственных товаров.
Основы стандартизации и сертификации товаров.
Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.
Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения т приемки товаров.
Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним.
Требования к складскому оборудованию. Оборудование и инвентарь складского помещения.
Тарное, безтарное хозяйство: классификация, понятия, назначение.
Возможные риски при хранении. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов.
Классификация показателей качества. Основные термены, понятия.
Методы оценки и определения качества продукции.
Органолептическая оценка качества продукции. Виды, требования для преведения анализа.
Физико-химические показатели качества. Показатели качества, виды.

Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.
Принципы размещения предприятий общественного питания.
Правила приемки продовольственных товаров.
Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов (сырья). Требования к транспорту и сопровождающему лицу.
Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.
Классификация хищений запасов на производстве. Методы контроля.
Инвентаризация. Виды, задачи, сроки и техника проведения.
Виды сопроводительной документации на различные группы сырья и товаров.
Правила оформления документации отпуска сырья со склада. Требования к размещению и хранению сырья в производственном цехе.
Учет движения тары, готовой продукции. Правила оформления акта о реализации.
Правила составления план-меню. Основные требования.
Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров (сырья).
Пищевая ценность продуктов (сырья). Значение в питании человека. В чем заключается пищевая ценность.
Санитарно-гигиенические требования предъевляемые к производственным помещениям.
Товарные запасы. Виды, понятия.
Факторы влияющие на размещение предприятий.

Компоновка билетов

№ билета	№ вопроса
1	6,37
2	11,25
3	1,38
4	9,30
5	3,32
6	10,39
7	2,24
8	8,40
9	12,43
10	4,35
11	8,29
12	13,41
13	15,42
14	14,36
15	18,26
16	17,28
17	19,27
18	21,44
19	20,23
20	5,22
21	7,16

Федеральное государственное бюджетное образование учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.10 Протокол №__от_____ Председатель _____Антропова О.Ю.. «___»_____ г.	**Экзаменационный билет № 1**	Составлен в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Зам. директора по УР _____Нестеренко Е.А. «___» _____ г.

1. 6
2. 37

Приложение 6

Перечень докладов и сообщений по Разделам 1-2 по по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Технические условия на пищевые продукты
2. Правила работы с нормативной документацией
3. Инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.
4. Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.
5. Требования к качеству мяса птицы в зависимости от свежести (свежая, несвежая, сомнительной свежести)
6. Мероприятий по сокращению расходов по таре.
7. Организация складского хозяйства.
8. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящих продуктов
9. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика.
10. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве.
11. Организация тарного и транспортного хозяйства.
12. Организация товарооборота
13. Привила подбора оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы
14. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.