Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего образования

«Национальный исследовательский

 Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

 Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 "01" апреля 2019 г.

**Рабочая программа дисциплины**

«Организация хранения и контроль запасов и сырья»

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2019

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Автор

к.э.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Стожарова Т.В.,

*(подпись)*

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «19» марта 2019 г., протокол № 3

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505449223)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6](#_Toc505449224)

[3. условия реализации программы дисциплины 11](#_Toc505449225)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 13](#_Toc505449226)

# 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Примерная программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация хранения и контроль запасов и сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в состав дисциплин профессионального цикла, ее изучение рекомендуется на 2 курсе (в 3,4 семестре).

**1.3. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью дисциплины - является приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области организация хранения пищевого сырья и продуктов питания

В результате освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

- выполнять расчеты, связанные с оценкой состояния запасов на производстве и инвентаризацией запасов продуктов;

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- выполнять расчеты, связанные с контролем расхода и хранения продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;

- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

- виды снабжения;

- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- основы производства кулинарной продукции и технологических факторов, определяющих ее качество;

- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | **94** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **56** |
| в том числе: |  |
|  лекции | 28 |
|  практические занятия | 28 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **26** |
| **Консультации**  | **12** |
| *Итоговая аттестация в форме зачета, итоговой оценки* |

**2.2. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Тема 1. Введение в дисциплину | Содержание учебного материалаСущность организации хранения.Виды контроля запасов и сырьяКачество пищевых продуктов и методы его определения. Балльная оценка и ее сущность.Измерительный метод определения качества пищевых продуктов.Исследования качества путем пробной варки.Сертификат и сертификация. | *2* | *1* |
| Практические занятия - Выполнить задание вариант 1.- Решение задачи 1. | *2* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: - Работа с ресурсами Интернет- Определить особенности организации хранения различных групп запасов пищевых продуктов.- Подготовить эссе по любому вопросу данной темы.  | *2* |  |
| Тема 2. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания | Содержание учебного материалаОпределение наличия запасов и расходов продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов.Виды складских помещений и требования к ним. Организация работы складских помещений. Хранение и отпуск сырья. Техника безопасности при работе с холодильным, механическим оборудованием | *4* | *2* |
| Практические занятия :- Выполнить задание вариант 2.- Решение задачи 2. | *2* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: -Изучение практических материалов деятельности конкретного предприятия общественного питания- Систематическая проработка конспекта занятий по вопросам учебного материала.- Подготовить презентацию на тему « Современный склад» | *2* |  |
| Тема 3. Нормативная документация складского хозяйства | Содержание учебного материалаТехнологическая документация по контролю за расходованием запасов и сырья.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.Сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверения о качестве.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | *3* | *1* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 3.- Решение задачи 3 | *4* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:- Изучение нормативно – правовых актов по складскому хозяйству.- Изучить классификацию стандартов по пищевым продуктам. - Подготовить презентацию на тему «Нормативное регулирование в общественном питании» | *2* |  |
| Тема 4. Мясо и мясные продукты: организация хранения и контроль запасов. | Содержание учебного материалаОрганизация хранения мяса и мясных продуктов. Свежее мясо. Мясные субпродукты.Мясо домашней птицы и пернатой дичи.Колбасные изделия. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Условия хранения мяса и мясных продуктов.Контроль запасов мяса и мясных продуктов. | *3* | *3* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 4.- Решение задачи 4 | *3* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:- Изучение учебной литературы по курсу организация хранения и контроля запасов.- Ответить на тесты: 26, 27, 28, 29.- Подготовить презентацию на тему «Фьюжен с мясом» | *4* |  |
| Тема 5. Рыба и морепродукты: организация хранения и контроль запасов. | Содержание учебного материалаОрганизация хранения рыбы и морепродуктов.Ассортимент и характеристики основных групп рыбы и морепродуктов. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли). Общие требования к хранению сырья и продуктов. Контроль запасов рыбы и морепродуктов. | *3* | *3* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 5.- Решение задачи 5 | *3* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:- Изучение источников управленческой информацииоб организации хранения и контроля запасов.- Ответить на тесты: 30, 31, 32, 33.- Подготовить презентацию на тему «Крабы и их хранение» | *4* |  |
| Тема 6. Пищевые жиры и масла: организация хранения и контроль запасов. | Содержание учебного материалаСущность и виды хранения пищевых жиров и масла. Ассортимент и характеристики основных видов продуктов. Общие требования к хранению жиров и масла. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов пищевых жиров.Контроль запасов жиров и масла. | *3* | *2* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 6.- Решение задачи 6 | *3* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:- Поиск информации по новым методам хранения и контроля запасов.- Ответить на тесты: 21, 22, 23, 25, 45.- Подготовить эссе на тему «Как лучше хранить масло» | *2* |  |
| Тема 7. Сахаристые продукты: организация хранения и контроль запасов. | Содержание учебного материалаОрганизация хранения сахара, мѐда, кондитерских товаров. Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Общие требования к хранению сахаристых продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортировки.Контроль запасов сахаристых продуктов. | *3* | *2* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 7.- Решение задачи 7 | *3* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:- Изучение современных методов хранения и контроля запасов сахаристых продуктов.- Ответить на тесты: 40, 41, 42, 43, 44, 46.- Презентация на тему «Современные методы контроля запасов». | *2* |  |
| Тема 8. Плодоовощные товары: организация хранения и контроль запасов. | Содержание учебного материалаОсобенности организации хранения плодоовощных товаров.Продукты переработки овощей и плодов.Общие требования к хранению плодоовощных товаров.Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров.Контроль запасов плодоовощных товаров. | *2* | *3* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 8.- Решение задачи 8 | *3* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:- Изучение отраслевой статистики- Ответить на тесты: 6, 7, 8, 11, 12, 13, 19, 49, 50.- Подготовить презентацию на тему «Новейшие технологии хранения плодоовощных продуктов». | *2* |  |
| Тема 9. Вкусовые товары: организация хранения и контроль запасов. | Содержание учебного материалаОрганизация хранения вкусовых товаров. Характеристики основных групп вкусовых продуктов: чай, кофе, кофейные напитки, пряности и приправы, пищевые кислоты. Алкогольные и безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортировки.Контроль запасов вкусовых товаров.  | *3* | *3* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 9.- Решение задачи 9 | *2* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовка к тестированию.- Ответить на тесты: 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 47, 48.- Подготовить презентацию на тему «Правила хранения корицы и кардамона». | *2* |  |
| Тема 10. Молоко и молочные продукты: организация хранения и контроль запасов. | Содержание учебного материалаОрганизация хранения молока и молочных продуктов. Ассортимент и характеристики основных групп молочных продуктов. Технология хранения молочных продуктов. Оценка дефектов, условий и сроков хранения. Общие требования к хранению молока и молочных продуктов.Условия хранения, упаковки, транспортировки.Контроль запасов молока и молочных продуктов. | *2* | *3* |
| Практические занятия - Выполнить контрольное задание вариант 10.- Решение задачи 10.  | *3* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:- Подготовка к зачету (экзамену).- Ответить на тесты: 14,15,16,17. | *4* |  |
|  | **Консультации**  | **12** |  |
|  | **Всего** | **94** |  |

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 учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебной лаборатории: лабораторные столы, стулья, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; термостат для выращивания культур микроорганизмов; сушильный шкаф для стерилизации посуды; холодильник для хранения культур микроорганизмов; микроскопы; осветители.

Технические средства обучения:

1. Компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, экран
2. Фильмы, посвященные вопросам микробиологии и санитарии
3. Схемы, таблицы, рисунки, термины микробиологии и санитарии и др. материалы на электронных носителях для демонстрации на лекциях и практических занятиях с помощью мультимедийной установки.
4. Презентации всех тем курса, выполненные средствами Microsoft Power Point для демонстрации на лекциях и практических занятиях с помощью мультимедийной установки.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Основные источники**

1. Сурков И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + ( Доп. мат. znanium.com). - (ВО: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

**Дополнительные источники**

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО. — М. : Издательство Юрайт, 2014. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. <https://biblio-online.ru/book/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3>

**Интернет-ресурсы**

1. http://www.gost.ru/ − Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. http://www.interstandart.ru/ − Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. http://www.rospotrebnadzor.ru/ − Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
4. http://www.tsouz.ru – Официальный сайт Таможенного союза [Электронный ресурс].
5. http://www.stq.ru/ − Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
6. http://www.spros.ru/ − Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
7. http://www.ozpp.ru/ − Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
8. http.//www.mozp.org/ – Официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
9. http://www.asq.org/. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
10. http://www.1gost.ru/ − На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
11. http://www.znaytovar.ru/ − На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.
12. http://www.falshivkam.net/ − На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
13. http://www.legprommarket.ru/ − На сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий-участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:** |  |
| - выполнять расчеты, связанные с оценкой состояния запасов на производстве и инвентаризацией запасов продуктов- определять наличие запасов и расход продуктов;- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; | - письменная проверка;- оценка результатов выполнения практических работ. |
| - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; | - индивидуальное обоснование расчетов по задаче;-оценка последствий принятых решений по задачам. |
| -выполнять расчеты, связанные с контролем расхода и хранения продуктов- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; | - оценка результатов выполнения практических работ.-групповое обсуждение контрольного задания |
| **Знания:** |  |
| -современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве- 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; | - устный опрос- оценка результатов выполнения практических работ; |
| -основ производства кулинарной продукции и технологических факторов, определяющих ее качество- 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 | - тестовый контроль- защита компьютерной презентации. |
| -ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров.-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;- общие требования к качеству сырья и продуктов; | - оценка письменных ответов на вопросы.- защита эссе. |

**Описание шкал оценивания**

Для углубленной проработки материала студентам предлагаются задания для самостоятельной работы.

Промежуточный контроль будет осуществляться посредством проведения:

- опросов;

- тестирования;

- итоговой контрольной работы

***Контрольная работа № 1***

*Вариант 1*

1. Приведите классификацию макаронных изделий.

2. Дайте сравнительную характеристику корнеплодов (моркови и свеклы) по потребительским свойствам, сохраняемости, использованию, оценке качества.

*Вариант 2*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств различных видов капустных овощей (белокочанная, краснокочанная, цветная, брюссельская, кольраби, савойская).

2. Водка: потребительские свойства, особенности производства, ассортимент, требования к качеству.

*Вариант 3*

1. Приведите классификацию плодов.
2. Дефекты и болезни вин.

*Вариант 4*

1. Приведите классификацию переработанных плодов и овощей.
2. Напитки газированные: классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 5*

1. Назовите дефекты и болезни хлеба.
2. Квашеные овощи: особенности производства, классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 6*

1. Назовите требования к качеству муки.
2. Условия и сроки хранения свежих плодов и овощей.

*Вариант 7*

1. Охарактеризуйте ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Орехоплодные: классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству.

*Вариант 8*

1. Сухарные изделия: классификация, потребительские свойства, требования к качеству и хранению.

2. Ягоды: классификация, сортамент, потребительские свойства, требования к качеству и хранению, болезни.

*Вариант 9*

1. Бараночные изделия: классификация, потребительские свойства,

требования к качеству и хранению.

2. Субтропические и тропические плоды: классификация, сортамент, потребительские свойства, требования к качеству, болезни.

*Вариант 10*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств крахмала картофельного и кукурузного.
2. Косточковые плоды: классификация, сортамент, потребительские свойства, требования к качеству и хранению, болезни.

*Вариант 11*

1. Кофе: классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Семечковые плоды: классификация, сортамент, потребительские свойства, требования к качеству и хранению, болезни.

*Вариант 12*

1. Классификация сахара.
2. Переработанные грибы: классификация, особенности и способы переработки, требования к качеству и хранению.

*Вариант 13*

1. Требования к качеству и хранению сахара-песка и сахара-рафинада.

2. Свежие грибы: классификация, требования к качеству и хранению.

*Вариант 14*

1. Условия и сроки хранения сахара. Дефекты, возникающие при хранении, их причины.
2. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств этилового спирта и водки.

*Вариант 15*

1. Приведите классификацию свежих овощей.

2. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств варенья, джема, повидла.

*Вариант 16*

1. Овощные и плодово-ягодные консервы: особенности производства, классификация, дефекты.
2. Требования к качеству меда, дефекты, условия хранения.

***Контрольная работа № 2***

*Вариант 1*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств пшеничной и овсяной крупы.
2. Концентрированные напитки: классификация, ассортимент, требования к качеству.

*Вариант 2*

1. Требования к качеству, условия и сроки хранения фруктово-ягодных кондитерских изделий.

2. Сушеные овощи и плоды: особенности производства, классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 3*

1. Классификация, отличительные особенности, ассортимент мармелада и пастилы.
2. Квас: потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 4*

1. Шоколад: классификация, потребительские свойства, требования к качеству и хранению.
2. Охарактеризуйте требования к качеству и хранению безалкогольных напитков.

*Вариант 5*

1. Какао-порошок: потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств природной и искусственной минеральной воды.

*Вариант 6*

1. Карамель: классификация, потребительские свойства, требования к качеству и хранению.
2. Безалкогольные напитки: классификация, ассортимент.

*Вариант 7*

1. Конфеты: классификация, потребительские свойства, требования к качеству и хранению.
2. Охарактеризуйте особенности органолептической оценки качества пива.

*Вариант 8*

1. Халва: особенности состава сырья, классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств кофе натурального растворимого и кофейных напитков.

*Вариант 9*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств печенья сахарного и затяжного.
2. Коньяк: потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 10*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств печенья сахарного и сдобного.
2. Ликеро-водочные изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 11*

1. Пряники: классификация, ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству и хранению.
2. Дайте сравнительную характеристику ароматизированных виноградных вин и бальзамов.

*Вариант 12*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств и особенностей производства бисквитных и песочных тортов.
2. Виноградные вина: классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 13*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств и особенностей производства воздушных и заварных пирожных.
2. Классификация и особенности производства чая.

*Вариант 14*

1. Торты и пирожные. Классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств ликеро-водочных изделий и рома.

*Вариант 15*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств чая черного байхового и зеленого.
2. Приправы: классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству и хранению.

*Вариант 16*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств столовых и крепленых виноградных вин.

2. Картофель: потребительские свойства, классификация, сортамент, требования к качеству и хранению, болезни.

*Вариант 17*

1. Пряности: классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству и хранению.
2. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств крупы гречневой и рисовой.

*Вариант 18*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств пшеничной и ржаной муки.
2. Кофейные напитки: классификация, ассортимент, требования к ка­честву и хранению.

*Вариант 19*

1. Требования к качеству и хранению чая. Дефекты.

2. Дайте сравнительную характеристику разных видов томатных овощей по потребительским свойствам, сохраняемости, использованию. Условия и сроки хранения томатов разной зрелости.

*Вариант 20*

1. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств хлеба ржаного и пшеничного.

2. Пиво: потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству и хранению

***Тестирование по дисциплине***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№******задания*** | **Выберите правильный ответ и обведите кружком номер** | ***Правильный ответ*** |
|   1 | Зерновые культуры подразделяют:1. Пшеничные
2. Хлебные злаки
3. Гречишные
4. Бобовые
 | 2,3,4 |
| 2 | Зерно хлебных злаков состоит из:1. Цветковых пленок
2. Слизких пленок
3. Алейронового слоя
4. Зародыша
 | 1,3,4 |
| 3 | Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:1. Ядрицу
2. Продел
3. Геркулес
4. Хлопья
 | 1,2 |
| 4 | Крупу саго на предприятиях общественного питания вырабатывают из:1. Крахмала
2. Саговой пальмы
3. Манной крупы
4. Зерна
 | 1,2 |
| 5 | Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах:1. Обойной
2. Дробленной
3. Обдирной
4. Сеянной
 | 1,3,4 |
| 6 | К подгруппе «тыквенные овощи» относят:1. Огурцы
2. Баклажаны
3. Кабачки
4. Томаты
 | 1,3 |
| 7 | К подгруппе «томатные овощи» относят:1. Томаты
2. Огурцы
3. Кабачки
4. Баклажаны
 | 1,4 |
| 8 | К подгруппе клубнеплоды относят:1. Репу
2. Редьку
3. Картофель
4. Топинамбур
 | 3,4 |
| 9 | По срокам созревания яблоки делят на сорта:1. Летние
2. Осенние
3. Зимние
4. Весенние
 | 1,2,3 |
| 10 | К заболеваниям семечковых плодов относят:1. Парша
2. Плодовая гниль
3. Загар
4. Фитофтора
 | 1,2,3 |
| 11 | Садовые сливы бывают:1. Венгерка
2. Курага
3. Кайсу
4. Ренклод
 | 1,4 |
| 12 | Существует несколько способов сушки овощей, плодов и ягод:1. Естественный
2. Искусственный
3. Печной
4. Сублимационный
 | 1,2,4 |
| 13 | Сушеным абрикосом называется:1. Кайсу
2. Чернослив
3. Курага
4. Урюк
 | 1,3,4 |
| 14 | К дефектам сгущённого молока относят:1. Бомбаж
2. Загустение
3. Закисление
4. Песчанистость
 | 1,2,4 |
| 15 | Кумыс вырабатывают из следующего молока:1. Овечьего
2. Верблюжьего
3. Кобыльего
4. Коровьего
 | 3,4 |
| 16 | Творог по жирности подразделяют на :1. Жирный
2. Полужирный
3. Мягкий
4. Мягкий диетический
 | 1,2,4 |
| 17 | Дефектом творога является:1. Кормовой привкус
2. Пенка
3. Крупитчатость
4. Горечь
 | 1,3,4 |
| 18 | В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:1. Столовые
2. Отборные
3. Диетические
4. Мелкие
 | 1,3 |
| 19 | В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:1. Первая
2. Вторая
3. Третья
4. Отборная
 | 1,2,4 |
| 20 | Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:1. Куры
2. Утки
3. Гуся
4. Перепелки
 | 2,3 |
| 21 | Какими цветами маркируют яйца птиц:1. Зеленым
2. Черным
3. Синим
4. Красным
 | 3,4 |
| 22 | По происхождению жиры подразделяют:1. Животные
2. Растительные
3. Синтетические
4. Комбинированные
 | 1,2,4 |
| 23 | Кукурузное масло вырабатывают из:1. Початка
2. Зерна
3. Зародыша
4. Муки
 | 3 |
| 24 | Оливковое масло вырабатывается из:1. Ягоды
2. Косточки
3. Мякоти плодов
4. Смеси
 | 3 |
| 25 | В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят:1. Столовый
2. Белковый
3. Любительский
4. С пряностями
 | 1,3,4 |
| 26 | Мясо классифицируют по:1. Виду убойных животных
2. Термическому состоянию
3. Месту убоя
4. Возрасту
 | 1,2,4 |
| 27 | Говядину по упитанности делят на категории:1. Первую
2. Вторую
3. Третью
4. Четвертую
 | 1,2 |
| 28 | По термическому состоянию мясо подразделяется на:1. Парное
2. Остывшее
3. Охлажденное
4. Мороженное
 | 2,3,4 |
| 29 | Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:1. Крупнокусковые
2. Порционные
3. Мелкокусковые
4. Дробленные
 | 1,2,3 |
| 30 | Скелет рыбы может быть:1. Костный
2. Хрящевой
3. Остистый
4. Хряще- костный
 | 1,2,4 |
| 31 | В зависимости от места обитания и образа жизни рыбу делят на:1. Пресноводную
2. Проходную
3. Заходную
4. Морскую
 | 1,2,4 |
| 32 | Солят рыбу следующим способом:1. Тузлучным
2. Смешанным
3. Домашним
4. Сухим
 | 1,2,4 |
| 33 | Коптят рыбу следующим способом:1. Дымовым
2. Мягким
3. Мокрым
4. Электрокопчением
 | 1,3,4 |
| 34 | По способу обработки чай делят на:1. Прессованный-плиточный
2. Байховый
3. Монолитный
4. Кирпичный
 | 1,2,4 |
| 35 | К группе вкусовые товары относят:1. Кофе
2. Крахмал
3. Пряности
4. Приправы
 | 1,3,4 |
| 36 | Чай черный байховый фасованный выпускают сортов:1. Букет
2. Роза
3. Высший сорт
4. Первый сорт
 | 1,3,4 |
| 37 | Зеленый плиточный чай по качеству делят:1. Высший сорт
2. Первый сорт
3. Второй сорт
4. Третий сорт
 | 3 |
| 38 | Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от:1. Вида кофейного дерева
2. Места произрастания
3. Качества обработки
4. Качества упаковки
 | 1,2,3 |
| 39 | Промышленное распространение получили виды кофе:1. Мангуста
2. Аравийский
3. Либерийский
4. Робуста
 | 2,3,4 |
| 40 | Натуральный жареный кофе выпускают:1. Молотый
2. Растворимый
3. Молотый со сливками
4. В зерне
 | 1,2,4 |
| 41 | В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят:1. Тыквенные
2. Коровые
3. Цветочные
4. Корневые
 | 2, 3,4 |
| 40 | Сахар содержит:1. 99,8% сахарозы и 0,14% влаги
2. 100% сахарозы
3. 80% сахарозы и 20% влаги
4. 70% сахарозы и 30 % влаги
 | 1 |
| 41 | Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:1. Свекла
2. Тростник
3. Репа
4. Сорго
 | 1,2,4 |
| 42 | Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть:1. Ксилит
2. Софит
3. Сорбит
4. Кренит
 | 1,3 |
| 43 | К мучным кондитерским изделиям относят:1. Халва
2. Вафли
3. Пирожные
4. Конфеты
 | 2,4 |
| 44 | К сахаристым кондитерским изделиям относят:1. Карамель
2. Ирис
3. Шоколад
4. Печенье
 | 1,2,3 |
| 45 | По названию желатин бывает:1. Пищевой
2. Универсальный
3. Технический
4. Специальный
 | 1,3 |
| 46 | Для производства кондитерских изделий используют желирующие вещества:1. Бура
2. Агар
3. Агаройд
4. Пектин
 | 2,3,4 |
| 47 | На производстве предприятий общественного питания для подкрашивания используют красители:1. Естественные
2. Татразин
3. Индиго кармин
4. Лецитин
 | 1,2,3 |
| 48 | Все пищевые добавки делят на:1. Разрешенные к применению
2. Запрещенные к применению
3. Не имеющие разрешение к применению
4. Таможенные
 | 1,2,3 |
| 49 | Из предложенных видов сушеных грибов не чернеют:1. Подосиновик
2. Подберезовик
3. Белый
4. Сморчок
 | 3 |
| 50 | Овощные консервы делят:1. Натуральные
2. К завтраку
3. Обеденные
4. Томатная паста
 | 1,3,4 |

Критерии оценки результатов тестирования

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка экзамена (стандартная) | Оценка экзамена (тестовые нормативы: % правильных ответов) |
| превосходно | 92 – 100 |
| отлично | 83 - 91 |
| очень хорошо | 74 – 82 |
| хорошо | 65 - 73 |
| удовлетворительно | 56 - 64 |
| неудовлетворительно | 47 - 55 |
| плохо | Менее 46 |

**Примерные темы эссе по разделам дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

1. Место организации хранения запасов и сырья в общественном питании.
2. Управление контролем запасов и сырья в общественном питании.
3. Концепции организации хранения запасов и сырья.
4. Факторы, определяющие качество хранения запасов и сырья.
5. Программа повышения качества организации хранения.
6. Алгоритм контроля запасов и сырья.
7. Методы контроля запасов и сырья.
8. Виды организации хранения запасов и сырья.
9. Функциональная и информационная структура управления хранением запасов и сырья.
10. Технологии хранения запасов и сырья.
11. Правовое и организационное обеспечение хранения запасов и сырья.
12. Документационное обеспечение хранения запасов и сырья.
13. Информационные технологии управления хранением запасов и сырья.
14. Экспертные системы контроля запасов и сырья.

*Максимальное время выступления: до 5 мин*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Критерии оценивания эссе:** |
| «Отлично» | выполнены все требования к написанию и защите эссе обозначена проблема и ее актуальность, сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Тема раскрыта полностью и сформулированы выводы. Соблюдены требования к внешнему оформлению, выдержан объем, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| «Хорошо» | основные требования к эссе и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём эссе; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| «Удовлетворите льно» | имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании эссе или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| «Неудовлетвори тельно» | тема эссе не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. |

***Задачи для самостоятельного решения:***

Задача 1. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 100 г. белокочанной капусты, 50 г. моркови, 25 г яблока свежего и 10 г майонеза

Задача 2. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом составляет:100г белков,103г жиров,400г углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

Задача 3. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25г обнаружено содержание: не шелушенных зерен-0,045 г., минеральных примесей-0,0125г.,дробленого риса-2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задача 4. Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6-11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?

Задача 5. При поступлении в столовую консервов Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе из 50 ящиков десять ящиков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящиков не деформировались. Зав.производством отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.

Задача 6. В ресторан поступила партия сока Апельсинового в количестве 100 полиэтиленовых упаковок по 16 пакетов в каждой. Емкость пакета-1 литр. При приемке и выборке обнаружены три поврежденные упаковки. Возможна ли приемка данной партии товара? Ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.

Задача 7. Дайте заключение о качестве консервов Сардины балтийские в масле, если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично ломаются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы- 320г, масла-50,масса одной банки-195,второй-190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

Задача 8. В столовую с межобластной птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой С- 1 в количестве 30 коробок по 360 штук.

При приемке обнаружены две поврежденные коробки. При оценке качества в среднем образце обнаружено 27 шт.яиц с микротрещинами,54 шт. массой по 52- 54 г, остальные яйца имели массу по 55-57 г. В поврежденных коробках обнаружено 504 яиц с поврежденной скорлупой и под скорлупной оболочкой и 216 яиц с незагрязненной поврежденной скорлупой, но без поврежденной под скорлупной оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можно ли усреднить качество яиц из целых и поломанных коробок? Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

Задача 9. Дайте заключение о качестве масла Крестьянское, имеющего чистый, недостаточно выраженный вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, крупные капли влаги, однородный цвет.

Задача 10. Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной Атлантической с содержанием жира 10%,соли-11%,если в бочке(масса нетто-150 кг)обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира,20 кг рыбы со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

***Вопросы для подготовки к зачету***

1. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
2. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
3. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, использование в питании, условия и сроки хранения.
4. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству.
5. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения.
6. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
7. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, использование в питании, условия и сроки хранения.
8. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
9. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, использование в питании, условия и сроки хранения.
10. Основные семейства рыб. Краткая характеристика, использование в питании.
11. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
12. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
13. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
14. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, использование в питании, условия и сроки хранения.
15. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
16. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
17. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
18. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
19. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
20. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, использование в питании, условия и сроки хранения.
21. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
22. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
23. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
24. Мороженое. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
25. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
26. Масло коровье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.
27. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, использование в питании, условия и сроки хранения.

Итоговый контроль качества усвоения студентами содержания дисциплины проводится в виде зачета, на котором определяется:

* уровень усвоения студентами основного учебного материала по дисциплине;
* уровень понимания студентами изученного материала
* способности студентов использовать полученные знания для решения конкретных задач.

Зачет проводится в устной форме. Устная часть зачета заключается в ответе студентом на теоретические вопроса курса (с предварительной подготовкой) и последующем собеседовании в рамках тематики курса. Собеседование проводится в форме вопросов, на которые студент должен дать краткий ответ.

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Уровень подготовки** |
| Зачет | Высокий уровень подготовки, безупречное владение теоретическим материалом, студент демонстрирует творческий поход к решению нестандартных ситуаций. Студент дал полный и развернутый ответ на все теоретические вопросы, подтверждая теоретический материал практическими примерами из практики. Студент активно работал на практических занятиях. |
| Незачет | Подготовка недостаточная и требует дополнительного изучения материала. Студент дает ошибочные ответы, как на теоретические вопросы, так и на наводящие и дополнительные вопросы экзаменатора. Подготовка абсолютно недостаточная. Студент не отвечает на поставленные вопросы. Студент отсутствовал на большинстве лекций и практических занятий. |

***Вопросы для подготовки к зачету***

1. Сущность организации хранения запасов и сырья в общественном питании.
2. Виды контроля запасов сырья в общественном питании.
3. Товарные потери и их классификация.
4. Качественные потери.
5. Количественные потери.
6. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.
7. Порядок списания количественных и качественных потерь.
8. Меры по предупреждению и снижению потерь.
9. Факторы, оказывающие влияние на качество продовольственной продукции
10. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания.
11. Методы контроля возможных хищений запасов в общественном питании.
12. Процедуры и правила инвентаризации запасов на складе.
13. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения.
14. Капустные овощи, условия и сроки хранения.
15. Организация хранения луковых овощей, условия и сроки хранения.
16. Контроль запасов свежих и переработанных грибов.
17. Условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.
18. Организация хранения крахмала и меда
19. Контроль запасов карамельных изделий.
20. Использование в питании конфетных изделий, условия и сроки хранения.
21. Организация хранения шоколада и какао-порошка.
22. Использование в питании мучных кондитерских изделий, условия и сроки их хранения.
23. Контроль запасов сахара в общественном питании
24. Условия и сроки хранения чая и чайных напитков.
25. Использование в питании кофе и кофейных напитков и организация их хранения.
26. Особенности организации хранения пряностей и приправ.
27. Организация хранения мясных полуфабрикатов.
28. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
29. Особенности организации и хранения мясных субпродуктов.
30. Основные условия и сроки хранения субпродуктов.
31. Мясные консервы, используемые в питании.
32. Условия и сроки хранения мясных консервов.
33. Значение в питании мяса убойных животных.
34. Показатели свежести мяса, условия и сроки хранения.
35. Требования к качеству мяса птицы.
36. Контроль запасов мяса птицы.
37. Организация хранения колбасных изделий.
38. Контроль запасов колбасных изделий в общественном питании.
39. Организация хранения крупнокусковых ветчинных изделий
40. Использование в питании, условия и сроки хранения крупнокусковых ветчинных изделий.
41. Основные семейства рыб, используемые в питании.
42. Организация хранения рыбных полуфабрикатов.
43. Контроль запасов живой рыбы в общественном питании.
44. Организация хранения рыбы соленой в общественном питании.
45. Использование в питании рыбы соленой, условия и сроки хранения.
46. Организация хранения вяленой и сушеной рыбы.
47. Контроль запасов рыбы копченой в общественном питании.
48. Балычные изделия, условия и сроки хранения.
49. Использование в питании икры рыб, условия и сроки хранения.
50. Организация хранения рыбных полуфабрикатов.
51. Использование в питании рыбных полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
52. Нерыбное водное сырье, использование в питании, условия и сроки хранения.
53. Организация хранения молока, сливок.
54. Использование в питании молочных продуктов, условия и сроки их хранения.
55. Сметана и кисломолочные напитки, использование в питании, условия и сроки хранения.
56. Творог и творожные изделия, условия и сроки хранения.
57. Организация хранения молочных консервов.
58. Контроль запасов мороженого в общественном питании.
59. Организация хранения сыра.
60. Использование в питании сыра, условия и сроки хранения.
61. Контроль запасов животного масла в общественном питании.
62. Организация хранения растительного масла и майонеза.
63. Использование в питании растительного масла и контроль его запасов в общественном питании.
64. Организация хранения запасов масла коровьего.

**Критерии оценивания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии** |
| Отлично | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены  |
| Хорошо | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. |
| Удовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. |
| Неудовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, необходимые практические навыки работы несформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий невыполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполненияучебных заданий. |