

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № 1 от «31» августа 2020 г
Председатель ПЦК _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
_____ М.Н.Шумилкина

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учётом передового международного опыта движения WSI на основании компетенций WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015); профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов; интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Антонова Е.М. – преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках дополнительной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный цикл, подгруппа общепрофессиональные дисциплины.

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

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

У.1 - определять наличие запасов и расход продуктов

У.2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов

У.3 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов

У.4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов

У.5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

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

З.1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров

З.2 - общие требования к качеству сырья и продуктов

З.3 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов

З.4 - методы контроля качества продуктов при хранении

З.5 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

З.6 - виды снабжения

З.7 - виды складских помещений и требования к ним

З.8 - периодичность обслуживания холодильного, механического и весового оборудования

З.9 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания

З.10 - программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд

З.11- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве

З.12 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве

З.13 - правила оценки состояния запасов на производстве

З.14 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов

3.15 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика

3.16 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- **максимальная учебная нагрузка** – 116 часов, в том числе:
- **обязательная аудиторная учебная нагрузка** – 77 часа;
- **самостоятельная работа** обучающегося – 39 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	77
в том числе: <i>вариативная часть</i>	37
практические занятия	18
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	объем часов	уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		54	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	<p>Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Режимы хранения пищевых продуктов. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров.</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение методов оценки качества пищевых продуктов 2. Изучение дефектов и анализ причин продовольственных товаров 3. Разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов 	14	
	<p>Самостоятельная работа при изучении темы 1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • Подготовка к практическим занятиям с использованием рекомендаций преподавателя • Оформление и подготовка к защите практических работ • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • Подготовка сообщения «Современные методы оценки качества продовольственных товаров» 	8	
Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных	Классификация продовольственных товаров. Основные группы продовольственных товаров. Ассортимент, характеристика, качество, условия хранения, упаковки и транспортирования основных групп продовольственных	40	

товаров	<p>товаров: зерномучные товары; плодоовощные товары и грибы; вкусовые товары; крахмал, сахар, мёд и кондитерские товары; пищевые жиры; молочные товары; яичные товары; мясные и рыбные товары; нерыбные продукты моря.</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Изучение ассортимента и показателей качества круп 5. Изучение ассортимента и показателей качества хлебобулочных изделий 6. Изучение ассортимента и показателей качества плодоовощных товаров 7. Изучение условий безопасности хранения плодоовощных товаров и грибов 8. Изучение условий безопасности хранения вкусовых товаров 9. Изучение ассортимента и показателей качества кондитерских изделий 10. Изучение ассортимента и показателей качества масел растительных 11. Изучение ассортимента и показателей качества сыров 12. Изучение условий безопасности хранения яичных товаров 13. Изучение условий безопасности хранения мясных и рыбных товаров <p>Контрольная работа №1</p>		
	<p>Самостоятельная работа при изучении темы 1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • Подготовка к практическим занятиям с использованием рекомендаций преподавателя • Оформление и подготовка к защите практических работ • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • Подготовка презентаций: «Новые виды овощей»; «Экзотические и тропические плоды»; «Консервирование пищевых продуктов»; «Фальсификация продовольственных товаров»; «Соя – ни рыба, ни мясо» 	13	
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства		22	
Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения	<p>Значение и задачи снабжения. Виды снабжения. Документальное оформление снабжения. Договора. Закупочные акты.</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Составление договора поставки сырья на склад от поставщика\производителя 	6	

	<i>15. Изучение правил приемки сырья по качеству и количеству. Оформление актов</i>		
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Виды складских помещений. Требования к складским помещениям. Оборудование и инвентарь складских помещений. Техническое обслуживание оборудования складских помещений. Тарное хозяйство. Эффективность использования тары. Практические занятия: <i>16. Изучение технического состояния оборудования складских помещений</i>	8	
Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов	Условия хранения продовольственных товаров. Возможные риски при хранении. Режимы хранения различных видов пищевых продуктов. Нормируемые потери при хранении. Ненормируемые потери при хранении. Способы хранения и укладки продуктов. Методы ухода за продовольственными товарами. Практические занятия: <i>17. Анализ условий хранения различных видов пищевых продуктов</i> Контрольная работа №2	8	
	Самостоятельная работа при изучении тем 2.1 – 2.3 <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • Подготовка к практическим занятиям с использованием рекомендаций преподавателя • Оформление и подготовка к защите практических работ • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • Сбор образцов сопроводительных документов для приемки сырья • Подготовка презентаций: «Оборудование склада»; «Автоматизация складских процессов» • Решение задач на естественную убыль 	13	
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов		26	
Тема 3.1 Товарные запасы	Товарные запасы: понятие, классификация. Характеристика и назначение основных видов товарных запасов. Порядок определения необходимого количества запасов сырья на складе. Планирование поступления сырья и товаров на предприятие.	6	
Тема 3.2 Сохранность	Способы контроля запасов сырья и готовой продукции. Методы контроля		

запасов сырья и готовой продукции	сохранности продуктов и расхода их на производстве. Инвентаризации запасов продуктов: виды, правила проведения. Документальное оформление инвентаризации. Ответственность работников в области контроля наличия товаров. Материальная ответственность работников предприятия Практические занятия: <i>18. Оформление документов инвентаризации запасов сырья</i>	8	
Тема 3.3 Контроль движения и расхода продуктов на производстве	Документальное оформление поступления сырья на склад. Порядок оформления отпуска сырья со склада на производство Документальный учёт расхода сырья на производстве. Учёт движения продуктов и тары. Отпуск изделий кухни. Документальное оформление отпуска готовых изделий. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Практические занятия: <i>19. Оформление отпуска сырья со склада на производство</i> <i>20. Оформление документов движения и расхода продуктов на производстве</i>	12	
	Самостоятельная работа при изучении тем 3.1 – 3.3 <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • Подготовка к практическим занятиям с использованием рекомендаций преподавателя • Оформление и подготовка к защите практических работ • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • Сбор образцов документов для проведения инвентаризации и оформления её результатов • Подготовка презентаций: <ul style="list-style-type: none"> - Программное обеспечение на предприятиях общественного питания - Программный продукт «1-С: Предприятие 8. Общепит» - Программный продукт «1-С: WMS» 	13	
Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	2	
	ИТОГО	116	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеofilмы по профилю общественное питание.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. М.В. Володина, Т.А. Сопачёва. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Издательство: Академия, 2018г.
2. Т. И. Перетятко. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Издательство: Дашков и Ко, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Т. И. Шестакова. Калькуляция и учет в общественном питании. Издательство: Феникс, 2010 г.
2. Л. А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Феникс, 2011 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://dip-ref.ru/kursovye/1124.htm>
2. <http://www.audit-it.ru/articles/account/buhconcret/a65/42615.html>
3. http://pomoshnik-1c.narod.ru/oby_46.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется посредством текущего, промежуточного контроля знаний и аттестации.

Текущий контроль знаний проводится преподавателями на любом из видов учебных занятий. Промежуточный контроль осуществляется после изучения разделов дисциплины в форме защиты выполненных практических работ, тестирования, а также индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения дисциплины в форме дифференцированного зачёта. Перечень вопросов, которые выносятся на промежуточную аттестацию, разрабатывается преподавателями, рассматривается на заседании предметной цикловой комиссии и утверждается её председателем. Перечень вопросов доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала экзаменационной сессии.

- 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.

Результаты обучения	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - определять наличие запасов и расход 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.	Устный опрос. Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических заданий. Отчёт по практической работе №№ 18; 20
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Устный опрос. Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических заданий. Отчёт по практической работе №17
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Устный опрос. Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических заданий. Отчёт по практической работе №№ 3; 7; 8; 12; 13; 17.

	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 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.	Устный опрос. Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических заданий. Отчёт по практической работе №№ 18; 19; 20.
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Устный опрос. Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических заданий. Отчёт по практической работе №№ 18; 19; 20.
Знания: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	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	Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка самостоятельных и практических работ №№ 4; 5; 6; 9; 10; 11. Контрольная работа. Дифференцированный зачет
- общие требования к качеству сырья и продуктов	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного	Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка самостоятельных

	развития.	и практических работ №№ 1; 2. Контрольная работа. Дифференцированный зачет
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка самостоятельных и практических работ №№ 7; 8; 12; 13; 17. Контрольная работа. Дифференцированный зачет
- методы контроля качества продуктов при хранении	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка практической работы № 17. Контрольная работа. Дифференцированный зачет
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 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	Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка самостоятельных и практических работ №№ 3; 17. Контрольная работа. Дифференцированный зачет
- виды снабжения	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	Накопительная оценка: устный опрос,

	<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Контрольная работа. Дифференцированный зачет</p>
- виды складских помещений и требования к ним	<p>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</p>	<p>Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Контрольная работа. Дифференцированный зачет</p>
- периодичность обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	<p>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</p>	<p>Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка практической работы № 16. Контрольная работа. Дифференцированный зачет</p>
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Дифференцированный зачет</p>
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Накопительная оценка: устный опрос, , работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная</p>

	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	самостоятельная работа. Дифференцированный зачет
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Накопительная оценка: устный опрос, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Дифференцированный зачет
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Накопительная оценка: устный опрос, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Дифференцированный зачет
- правила оценки состояния запасов на производстве	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Накопительная оценка: устный опрос, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Дифференцированный зачет
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Накопительная оценка: устный опрос, тестирование, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка практической работы № 18. Дифференцированный зачет

<p>- правила оформления заказа на отпуск продуктов со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Накопительная оценка: устный опрос, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка самостоятельных и практических работ №№ 14; 15; 19. Дифференцированный зачет</p>
<p>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	<p>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</p>	<p>Накопительная оценка: устный опрос, работа с учебной литературой и профессиональными изданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Оценка практической работы №№ 20. Дифференцированный зачет</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

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