

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ
И СЫРЬЯ

для студентов заочного отделения
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
на базе среднего общего образования

г. Маркс,
2018 г.

Содержание

1. Пояснительная записка
 2. Тематический план для заочной формы обучения
 3. Методические указания по темам и вопросы для самоконтроля
 4. Методические указания по выполнению контрольной работы
 - 4.1. Основные требования к содержанию и оформлению контрольной работы
 - 4.2. Порядок представления контрольной работы в образовательное учреждение, ее проверки, рецензирования и переработки
 - 4.3. Варианты заданий контрольной работы и рекомендации по их выполнению
- Приложение 1
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические рекомендации предназначены для студентов 1 курса заочного отделения для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования

Письменная (домашняя) контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы студента и отражает степень освоения студентом материала.

Целью методических рекомендаций по выполнению контрольных работ является оказание методической помощи студентам при выполнении контрольной работы по учебной дисциплине: **Организация хранения и контроль запасов и сырья**. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ содержат необходимые сведения по содержанию и оформлению работы.

В результате изучения дисциплины студент должен:

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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.

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

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.

2.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Основные требования к содержанию и оформлению контрольной работы

Контрольная работа по дисциплине ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ выполняется на 1 курсе обучения, которая включает в себя выполнение заданий по вариантам.

Вариант задания определяется преподавателем самостоятельно по буквам алфавита фамилии студентов в соответствии с таблицей:

Буква фамилии студента	Номер варианта
А-Е	Вариант 1
Ж-М	Вариант 2
Н-Р	Вариант 3
С-Ф	Вариант 4
Х-Я	Вариант 5

Работа оформляется на одной стороне стандартного листа формата А4 (210x297 мм) белой односортовой бумаги одним из двух способов: компьютерным, или рукописным.

При оформлении работ компьютерным способом – текст оформляется шрифтом TimesNewRoman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

На обложке тетради указывается наименование учебного заведения; наименование дисциплины, темы по которой написана контрольная работа; курс, группа; фамилия, имя и отчество студента, домашний адрес и телефон. Титульный лист контрольной работы, выполненной компьютерным способом, оформляется в соответствии с **Приложением 1**.

Работа должна содержать обобщения и выводы, сделанные на основе изучения литературы в целом.

Контрольная работа должна содержать список литературы, которую студент изучил и использовал при написании работы. Список должен быть правильно оформлен (с точными библиографическими данными) в алфавитном порядке.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 10-15 печатных листов, Допускается увеличение объема работы на 20-30 %.

Работа должна иметь общую нумерацию страниц. На титульном листе номер страницы не ставится.

2.2 Порядок представления контрольной работы, ее проверки, рецензирования и переработки

В установленные учебным графиком сроки, студент направляет выполненную работу для проверки в учебное заведение. Дата получения работы отмечается зав. отделения в журнале регистрации контрольных работ. После регистрации зав. отделением передает контрольную работу для проверки и рецензирования преподавателю, ведущему учебную дисциплину.

Контрольная работа, признанная рецензентом удовлетворительной, оценивается словом «зачтено». Удовлетворительной считается работа, выполненная не менее чем на 70%.

В случае если контрольная работа «зачтена условно», преподаватель дает указания по устранению недостатков, рекомендует раздел или тему учебников, которые должен изучить студент.

Контрольная работа, в которой не раскрыто основное содержание вопросов задания или в которой имеются грубые ошибки в освещении вопроса, а также выполненная не по варианту задания не зачитывается и возвращается студенту с подробной рецензией для дальнейшей работы над заданием. Студент обязан устранить недостатки контрольной работы, после чего контрольная работа должна быть возвращена в учебную часть вместе с ранее выполненной. Повторно выполненная контрольная работа должна направляться на рецензирование тому преподавателю, который проверял работу в первый раз.

Оценка за контрольную работу имеет свое отражение в журнале.

2.3. Варианты заданий контрольной работы

1 вариант

1. Товароведные показатели качества, регламентируемые нормативными документами: органолептические, физико-химические и безопасности (химическая, радиационная, микробиологическая, паразитологическая, биологическая, термическая и др.) Общие требования к качеству сырья и продуктов.

2. Правила отбора проб: виды проб (точечные, объединенные и средние), требования к отбору проб. Приемочные и браковочные числа: понятие, назначение.

2 вариант

1. Контроль качества: понятие, назначение. Классификация контроля: сплошной и выборочный; приёмочный, текущий и отпускной. Методы контроля при приемке и хранении продуктов (органолептический, измерительный, регистрационный и экспертный).

2. Упаковка: понятие, назначение, составные элементы, их функции. Классификация упаковки, краткая характеристика отдельных групп и видов, их преимущества и недостатки, требования к качеству упаковки.

3 вариант

1. Хранение пищевых продуктов: понятие, назначение, этапы. Условия хранения: понятие, назначение, составные элементы. Климатический режим хранения: показатели, их краткая характеристика. Классификация пищевых продуктов и сырья по требованиям к оптимальным температурно-влажностным режимам. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на товарные потери.

2. Оценка качества: понятие, основные этапы. Градации качества: сорта, классы качества, номера и марки товаров. Правила оценки качества состояния запасов продуктов в предприятиях общественного питания.

4 вариант

1. Ассортимент: понятие, отличия ассортимента от сортамента и номенклатуры товаров. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте охвата и удовлетворяемым потребностям. Свойства и показатели ассортимента, их краткая характеристика.

2. Организация складирования и хранения продуктов и материально-технических средств. Прогрессивные технологии складирования. Методы хранения продуктов: по способам регулирования температурно-влажностного режима и воздухообмена, по способу размещения.

Современные способы обеспечения сохранности и расхода продуктов в предприятиях общественного питания.

5 вариант

1. Непродовольственные товары, необходимые для производства продукции общественного питания и оказания услуг: технологическое оборудование, инвентарь, посуда (кухонная и столовая), столовое белье, столовые приборы, санитарная одежда для персонала, транспортные средства, офисная мебель и мебель для зала обслуживания, музыкальные инструменты, аудиотехника и др., их классификация и краткая характеристика.

2. Транспортирование: понятие, назначение, виды транспортных средств, их достоинства и недостатки, критерии их выбора. Условия и сроки транспортирования пищевых продуктов разными видами транспортных средств. Производственный контроль условий и сроков транспортирования. Санитарные паспорта на транспортные средства. Порядок приемки продуктов от органов транспорта.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

Шифр _____

Контрольная работа

Дисциплина _____

студента (студентки) заочного отделения

_____ курса _____ группы

Фамилия, Имя, Отчество (в родительном падеже)

Домашний адрес _____

Дата сдачи _____

Преподаватель _____

Ф.И.О.

Оценка: _____ / _____

(подпись)

Дата проверки _____

г. Маркс,
201__г.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. М.В. Володина, Т.А. Сопачева Учебник «Организация хранения и контроль запасов и сырья» Издательский центр « Академия». 2016г.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2004г с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.

8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2009

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteleskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>

5. www.restoracia.ru

ПЕРЕЧЕНЬ
примерных вопросов к экзамену по дисциплине
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты муки.
2. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты крупы.
3. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты макаронных изделий.
4. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты молока.
6. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты творога.
7. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты кисломолочных продуктов.
8. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты сыров.
9. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты масла сливочного.
10. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты яиц куриных, яичного порошка, меланжа.
11. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты мяса .
12. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты мяскопченостей.
13. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты колбас вареных и копченых.
14. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты рыбы.
15. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты кондитерских сахаристых изделий (повидло, джем, варенье).
16. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты какао порошка.
17. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты шоколада.
18. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты п/ф из птицы.
19. Ассортимент, условия и сроки хранения, требования к качеству, возможные дефекты п/ф из мороженого мяса.
20. Правила клеймения мяса.

21. Основные задачи организации снабжения ПОП продуктами.. Современные требования к организации снабжения. Организация продуктового снабжения.
22. Поставщики продуктов и их взаимоотношения, связи с ПОП. НД, регламентирующие взаимоотношения сторон по поставке продуктов.
23. Организационные формы поставок сырья, способы и маршруты доставки продуктов, их преимущества и недостатки. Прогрессивные способы доставки продуктов.
24. Виды транспорта, используемого при перевозке сырья и готовой продукции. Требования, предъявляемые к транспортировке продуктов и транспорту.
25. Понятие складского хозяйства. Виды. характеристика складских помещений различных ПОП, их оснащение, порядок определения площади.
26. Требования к складским помещениям.
27. Содержание и назначение операций складского хозяйства.
28. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству.
29. Запасы продуктов, их назначение. Чему способствуют сверхнормативные запасы.
30. Организация складирования и хранения продуктов и материально-технических средств. Прогрессивные технологии складирования.
31. Порядок отпуска продуктов на производство, в буфеты, в филиалы. Документальное оформление.