

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 27.05.2025 17:42:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск, 2025

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

умения:

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.

знания:

3.1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

3.2 общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

3.4 методы контроля качества продуктов при хранении;

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

3.6 виды снабжения;

3.7 виды складских помещений и требования к ним;

3.8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

3.9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

3.10 программное обеспечение управления расходом продуктов на

производстве и движением блюд;

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

3.12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

3.13 правила оценки состояния запасов на производстве;

3.14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

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

3.16 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,

сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Формы контроля и оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 Организация материально-технического обеспечения (Организация складского и тарного хозяйства)	Практическое занятие № 1 Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного	У.1, У.2 3.1, 3.2, 3.7 ОК. 1, ОК. 2, ОК. 5	Контрольная работа Дифференцированный зачет	У.1-У.5 3.1-3.15 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1. - ПК 4.6. ПК 5.1. - ПК 5.6. ПК 6.1. - ПК 6.4.

	питания.			
Тема 1.2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатов, создание запасов	Практическое занятие № 2 Ассортимент овощных полуфабрикатов, требования к качеству.	У1, У2, У5 31, 32, 33, 37 ОК 1, ОК 2, ОК 5 ПК 1.1.		
Раздел 2. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий	Написание реферата	У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.9 ОК. 1, ОК. 2, ОК. 5 ПК 2.1., ПК 3.2		
Тема 2.2. Транспортировка, прием и хранение сырья.	Практическое занятие № 3 Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК 1, ОК 2, ОК 5 ПК 3.1., ПК 5.2		
Тема 2.6. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам	Контрольная работа итоговая за 3 семестр	У.1-У.5 3.1-3.15 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.8. ПК 3.1. -3.7. ПК 4.1. - ПК 4.6. ПК 5.1. - ПК 5.6. ПК 6.1. - ПК 6.4.		
Тема 2.7. Безопасность пищевых продуктов	Собеседование	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.8. ПК 3.1. -3.7. ПК 4.1. - ПК 4.6. ПК 5.1. - ПК 5.6.		
Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания				
Тема 3.1. Основные задачи учета запасов и сырья и их	Практическое занятие № 4 Учет сырья, продуктов и тары	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК 1, ОК 2, ОК 5		

документальное оформление	в складских помещениях предприятий общественного питания	ПК 5.1., ПК 5.2		
Тема 3.2 Товарные потери и порядок их списания.	Практическое занятие № 5 Нормы естественной убыли. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации. Написание реферата.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 4.1. - ПК 4.6. ПК 5.1. - ПК 5.6. ПК 6.1. - ПК 6.4.		
Тема 3.3 Материальная ответственность.	Практическое занятие № 6 Товарно-транспортная накладная. Порядок приемки товаров и ее документальное оформление.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК 1, ОК 2, ОК 5 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Раздел 4. Товароведение пищевых продуктов				
Тема 4.1. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Практическое занятие № 7 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		

	переработки.			
Тема 4.2. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Практическое занятие № 8 Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 4.3. Товароведная характеристика молочных товаров	Практическое занятие № 9 Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молока и молочных продуктов, хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 4. 4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Практическое занятие № 10 Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6.		

		хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 4.6. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		Написание реферата.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 4.7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		Собеседование	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 4.8. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально- техническими средствами		Промежуточная аттестация в форме дифференцирован ного зачета	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		

2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1

Вариант 1.

1. Хранение продовольственных товаров и определение их качества?

2. Как производится учет сырья в складских помещениях?
3. Как осуществляется инвентаризация продуктов и тары на предприятиях общественного питания?
4. Какие условия соблюдаются для хранения пищевых продуктов?
5. Какие требования предъявляются к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения?

Вариант 2.

1. Товарные потери. Классификация товарных потерь.
2. Количественные потери.
3. Качественные потери.
4. Меры по предупреждению и снижению потерь.
5. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.

Вариант 3.

1. Порядок списания количественных и качественных потерь.
2. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки.
3. Элементы упаковки.
4. Классификация упаковки.
5. Требования к упаковке.
6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.

Вариант 4.

1. Характеристика предприятий общественного питания.
2. Характеристика специализированных предприятий.
3. Основные правила работы предприятий общественного питания
4. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах.

Критерии оценивания компетенций

В системе оценки знаний и умений при оценивании устных ответов и письменных работ используются следующие критерии:

Оценка «отлично» выставляется студенту за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает

ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определение понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определение понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать.

Темы курсовых работ

Тема 1. Организация складского хранения сырья: рыба и рыбопродукты

Тема 2. Организация складского хранения сырья: мясо и мясо продукты

Тема 3. Организация складского хранения сырья: овощи фрукты

Тема 4. Организация складского хранения сырья: молоко, молочные и кисломолочные продукты

Тема 5. Организация складского хранения сырья: яйца, крупы и бобовые

Тема 6. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и рыбопродуктов

Тема 7. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса и мясопродуктов

Тема 8. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей

Тема 9. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из муки

Тема 10. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из яиц, творога и круп

Тема 11. Организация складского хранения готовой продукции: холодные блюда и закуски

Тема 12. Организация складского хранения готовой продукции: первые блюда

Тема 13. Организация складского хранения готовой продукции: вторые блюда из мяса и рыбы

Тема 14. Организация складского хранения готовой продукции: вторые блюда из овощей

Тема 15. Организация складского хранения готовой продукции: вторые блюда из яиц, творога и круп

Тема 16. Особенности приготовления специальных блюд (для персонала

ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля)

Тема 17. Особенности правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «Отлично» ставится при четком, полном понимании исследуемой проблемы. Задание выполнено в полном объеме. Программный продукт позволяет решать все поставленные задачи в полном объеме.

Оценка «Хорошо» ставится при значительном понимании проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Программный продукт позволяет решать поставленные задачи.

Оценка «Удовлетворительно» ставится при частичном понимании проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнено. Программный продукт не позволяет решать все поставленные задачи.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится при непонимании проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Программный продукт не позволяет решать поставленные задачи.

Темы рефератов

Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий.

1. Условия хранения пищевых продуктов.

2. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения.

Товарные потери.

3. Классификация товарных потерь.

Тема 5. Оценка качества продукции общественного питания.

1. Требования к качеству сырья.

2. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов.

Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов.

1. Типы предприятий общественного питания.

2. Услуги общественного питания.

Тема 9. Безопасность пищевых продуктов.

1. Предельно-допустимая концентрация.

2. Токсичные вещества.

Тема 11. Товарные потери и порядок их списания.

1. Нормы естественной убыли.

2. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе защиты реферата он показывает исчерпывающие знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при

выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки:
Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.