

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:20:16

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a23e19

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

## **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Специальность СПО**

43.02.15 Кондитерское и поварское дело

**Квалификация:** Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск, 2024 г.

Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## Пояснительная записка

Методические указания предназначены для студентов специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение основными знаниями умениями и навыками в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

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

- решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;
- составлять договор на поставку сырья и продуктов;
- составлять заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия;
- документально оформить приемку и отпуск товаров;
- решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары
- работать с нормативно-технологической документацией;

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

- задачи и современные требования к организации снабжения;
- источники поставщики продуктов;
- организацию договорных отношений с поставщиками;
- формы поставок и маршруты поставок продуктов;
- порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;
- характеристику действующих норм оснащения п.о.п.;
- договорные отношения с органами материально-технического снабжения.

- порядок приемки, хранения и отпуска продуктов;
- путь товародвижения и операции складского цикла
- классификацию товаров, организацию товарооборота

#### Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
<b>4 семестр</b>			
1	Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
2	Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
3	Тема 5. Оценка качества продукции общественного питания. Требования к качеству сырья. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
4	Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
5	Тема 9. Безопасность пищевых продуктов. Предельно-допустимая концентрация. Токсичные вещества. Вид самостоятельной работы: написание реферата	Реферат	2
	Выполнение курсового проекта		2
7	<b>Итого за 4 семестр</b>		10

### 1. Методические рекомендации по написанию реферата.

**Реферат** (от латинского *Referre* — докладывать, сообщать) — небольшое устное сообщение, изложение в письменной форме какой-либо научной работы, содержания прочитанной книги и тому подобное; доклад на какую-либо тему, основанный на обзоре различных источников. Обычно целью реферата является — демонстрация знаний студентов по конкретной, теме или проблеме и практических навыков анализа научной и научно-методической литературы.

Реферат, как и любой документ пишется и оформляется в соответствии с определенными стандартами, в России — ГОСТов. Основные правила написания и оформления рефератов.

Процесс работы лучше разбить на следующие этапы:

1. Определить и выделить проблему

2. На основе первоисточников самостоятельно изучить проблему
  3. Провести обзор выбранной литературы
  4. Логично изложить материал
- 
1. Введение — излагается цель и задачи работы, обоснование выбора темы и её актуальность. Объём: 1—2 страницы.
  2. Основная часть — точка зрения автора на основе анализа литературы по проблеме. Объём: 5—6 страниц.
  3. Заключение — формируются выводы и предложения. Заключение должно быть кратким, четким, выводы должны вытекать из содержания основной части. Объём: 1—2 страницы.
  4. Список используемой литературы.

В реферате могут быть приложения в виде схем, анкет, диаграмм и прочего. В оформлении реферата приветствуются рисунки и таблицы.

## **Оформление реферата**

### **Текст и его оформление**

Размер шрифта 12—14 пунктов, гарнитура TimesNewRoman, обычный; интервал между строк: 1,5—2; размер полей: левого — 30 мм, правого — 10 мм, верхнего — 20 мм, нижнего — 20 мм.

Точку в конце заголовка не ставят. Заглавия всегда выделены жирным шрифтом. Обычно: 1 заголовок — шрифт размером 16 пунктов, 2 заголовок - шрифт размером 14 пунктов, 3 заголовок - шрифт размером 14 пунктов, курсив.

Расстояние между заголовками главы или параграфа и последующим текстом должно быть равно трем интервалам. Чтобы после оформления работы получить автоматическое оглавление, необходимо проставить названия глав как «Заголовок 1», «Заголовок 2», «Заголовок 3»:

Текст печатается на одной стороне страницы; сноски и примечания обозначаются либо в самом тексте, так [3, с. 55-56], либо внизу страницы. Для оформления сносок и примечаний используются стандартные средства MicrosoftWord:

Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа; цифру номера страницы ставят вверху по центру страницы; на титульном листе номер страницы не ставится. Каждый новый раздел начинается с новой страницы.

Приветствуется соблюдение правил типографики.

### **Титульный лист реферата, оглавление**

Вверху указывается полное наименование учебного заведения. В среднем поле указывается название темы реферата без слова «тема» и кавычек.

Ниже по центру заголовка, указывается вид работы и учебный предмет (например, реферат по математике).

Еще ниже, ближе к правому краю титульного листа, указывается ФИО (студента, группа). Еще ниже — ФИО и должность руководителя. В нижнем поле указывается город и год выполнения работы (без слова «год»). Оглавление размещается после титульного листа, в котором приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки оглавления должны точно повторять заголовки в тексте.

### **Оформление списка используемой литературы**

Список литературы должен быть свежим, источники 5—7 летней давности, редко можно использовать ранние труды, при условии их уникальности. Источники указываются в следующем порядке:

- законодательная литература, если есть;
- основная и периодическая;
- интернет-источники, если есть.

Пример оформления списка литературы:

Федеральный закон от 31 мая 2002 г. №62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» (с изм. и доп. от 11 ноября 2003 г.) // СЗ РФ. — 2002. — №22. —

### **Порядок сдачи и защиты рефератов.**

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1-2 недели до зачетного занятия

2. При оценке реферата преподаватель учитывает

- качество
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу
- связность, логичность и грамотность составления
- оформление в соответствии с требованиями ГОСТ.

3. Защита тематического реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках часов учебной дисциплины или конференции или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает

- доклад по реферату не более 5-7 минут

- ответы на вопросы оппонента.

На защите *запрещено* чтение текста реферата.

5. Общая оценка за реферат выставляется с учетом оценок за работу, доклад, умение вести дискуссию и ответы на вопросы.

### Критерии оценки реферата:

№ п/п	Критерии оценивания	«5»	«4»	«3»	«2»
1	Объём выполненной работы	Тема полностью раскрыта 100 %	Тема раскрыта На 75 - 99%	Тема частично раскрыта на 50 - 75%	Тема не раскрыта
2	Логическая последовательность и связанность материала	+	Незначительно нарушена	Нарушена	Отсутствует
3	Полнота изложения содержания	+	Не выдержана	Не выдержана	Не выдержана
4	Сохранение основной идеи через весь реферат	+	+	нарушено	Отсутствует
5	Использование дополнительной литературы (при постановке подобной задачи)	+	+	Не достаточно	Не используется
6	Оформление	+	+	Наличие отклонений	Наличие отклонений
7	Ответы на дополнительные вопросы по теме реферата	+	+	Частичное	Отсутствуют

### Рекомендуемая литература

#### Основная литература:

1. Ваншин, В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов : учебное пособие / В.В. Ваншин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Г.У. Оренбургский. - Оренбург : ОГУ, 2017. - Ч. 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов. - 203 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1622-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=469727>
2. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 86 с. — 978-5-4488-0177-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73768.html>

3. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>

**Дополнительная литература:**

1. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 99 с. — 978-5-4488-0172-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73769.html>

**Интернет-ресурсы:**

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров  
[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания  
[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес  
[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания  
[www.friio.ru](http://www.friio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России