



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10. ОП.03. ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО- 19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.2/26

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.3/26

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения.	8
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА.....	17
2.1 Перечень вопросов для подготовки к зачету.	20

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

1.2 Результаты освоения

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

- профессиональные компетенции:

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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.5/26

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.

-общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать 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), за 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.


В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:

Умения:


- 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.

Знания:

- 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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.7/26


- 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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.8/26

1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения.


Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятиях, во время тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ, исследований, промежуточная аттестация.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
3.1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 1.4 -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,3,4,5,6,7, 9, 12 -устный опрос по теме введение, раздел 1; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет Текущий контроль: -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 1.1, 1.4 -устный опрос по теме введение, раздел 1; -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,3,4 -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - привести классификацию основных групп продовольственных товаров; - дать характеристику основных групп продовольственных товаров; - объяснить отличия основных групп продовольственных товаров.
3.2 общие требования к качеству сырья и продуктов;		Способен: - дать определение требований к качеству сырья и продуктов; - пояснить отличия качества в зависимости от сорта		

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.9/26


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,3,4,5 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 1.2, 1.3 -устный опрос по теме введение, раздел 1; -тестирование. Промежуточная аттестация - зачет. Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,3,4,11 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 1.2, 1.3 -устный опрос по теме введение, раздел 1; -тестирование. Промежуточная аттестация - зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -назвать условия хранения различных видов продовольственных товаров; -объяснить влияние условий хранения на качество товаров; - привести условия упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - объяснить влияние различных видов упаковки на качество и сохранность продовольственных продуктов.
3.4 методы контроля качества продуктов при хранении;		Способен: -дать определение методов контроля качества продуктов при хранении; - привести отличия в их применении.		

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.10/26

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.2, 6.3, 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 1.2, 4.1 -устный опрос по теме введение, раздел 1, раздел 4; -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,3,4,5,6,7,10,11,12 -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -перечислить способы и инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - охарактеризовать формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.
3.6 виды снабжения;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.2, 6.3, 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №5 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 2.1 -устный опрос по теме введение, раздел 2; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -дать определение видам снабжения; - привести характеристику видов снабжения; - рассмотреть оптимальные варианты снабжения в зависимости от условий работы предприятия
3.7 виды складских помещений и требования к ним;;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР № 7,10 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 2.2 -устный опрос по теме введение, раздел 2; раздел 3 -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - дать определение видам складских помещений; - охарактеризовать складские помещения; - привести требования к складским помещениям

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.11/26

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №8,9 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 2.3 -устный опрос по теме введение, раздел 2 -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен : - перечислить виды холодильного, механического и весового оборудования, используемых для работы на складе предприятия; - охарактеризовать виды и отличия холодильного, механического и весового оборудования; - привести периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;; - описать устройство, правила работы с холодильным, механическим и весовым оборудованием
3.9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.4, 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №11,12 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 4.1,4.2 -устный опрос по теме введение, раздел 4; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -привести методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - дать характеристику методам контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
3.10 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1, 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №11 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 4.1 -устный опрос по теме введение, раздел 4; -тестирование	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -перечислить программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - охарактеризовать программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд


*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.12/26

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.11 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1, 6.4, 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №11 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 4.1 -устный опрос по теме введение, раздел 4; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -назвать современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.
3.12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	ПК 6.1- 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1,6,11,12 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 4.1,4.2 -устный опрос по теме введение, раздел 1,2,4; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -перечислить методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - охарактеризовать методы контроля возможных хищений запасов на производстве

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.13/26

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.13 правила оценки состояния запасов на производстве;	ПК 6.1- 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №1,6,11,12 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 2.2,4.1,4.2 -устный опрос по теме введение, раздел 1, раздел 2, раздел 4; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -назвать правила оценки состояния запасов на производстве; - описать необходимую НТД
3.14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	ПК 6.1- 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №12 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 4.2 -устный опрос по теме введение, раздел 4; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - дать определение инвентаризации; - объяснить процедуру проведения инвентаризации запасов продуктов; - охарактеризовать правила инвентаризации запасов продуктов

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.14/26

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.15 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	ПК 6.1- 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №5,6 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 2.1 -устный опрос по теме введение, раздел 2; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -назвать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - описать необходимую НТД
3.16 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	ПК 6.1- 6.5 ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ПР №5,6 -устный опрос по контрольным вопросам к СР по теме 1.1, 2.1 -устный опрос по теме введение, раздел 1,2; -тестирование. Промежуточная аттестация –зачет.	-последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -назвать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - охарактеризовать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.


*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.15/26

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
У.1 определять наличие запасов и расход продуктов;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1 - 6.5 ОК.1- ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практического занятия № 1,6; --проверка выполнения самостоятельной работы по теме 1.1,1.2,2.1; -тестирование; -работа на интерактивном занятии. Промежуточная аттестация –зачет.	--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы по определению наличия запасов и расхода продуктов; -подготовка документов; - результативность поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Способен определять: - наличие запасов и расход продуктов;
У.2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1 - 6.5 ОК.1- ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практического занятия № 1,2,3,4,6; --проверка выполнения самостоятельной работы по теме 1.1,1.2.1.3,1.4,,2.1; -тестирование; -работа на интерактивном занятии. Промежуточная аттестация –зачет.	--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата.	Способен: - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
У.3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1 - 6.5 ОК.1- ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практического занятия № 1,6,7; --проверка выполнения самостоятельной работы по теме 1.2,2.1,2.2; -тестирование; -работа на интерактивном занятии. Промежуточная аттестация –зачет.	--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых действий; -оценка результата.	Способен: - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.16/26

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
У.4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1 - 6.5 ОК.1- ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практического занятия № 5,6,11,12; --проверка выполнения самостоятельной работы по теме 2.1,2.2,4.1,4.2; -тестирование; -работа на интерактивном занятии. Промежуточная аттестация –зачет.	--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -применение различных способов контроля расхода и хранения продуктов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении работы; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата.	Способен: - 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.	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1 - 6.5 ОК.1- ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практического занятия №11,12; --проверка выполнения самостоятельной работы по теме 4.1,4.2; -тестирование; -работа на интерактивном занятии. Промежуточная аттестация –зачет.	--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных видов технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -соблюдение требований при оформлении документации; - понимание взаимосвязи документов и их роль в работе ПОП в целом; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых действий; -оценка результата.	Способен: - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.17/26

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Для получения положительной оценки по зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по учебной дисциплине, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию(зачет).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.


Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.07 Электрооборудование холодильных установок.

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.18/26

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:


- а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает неточные формулировки понятий и терминов;
- в) затрудняется обосновать свой ответ;
- г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;
- д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;
- е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.19/26

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо»- ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;


«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 Перечень вопросов для подготовки к зачету.

Перечень вопросов по разделу «Товароведение продовольственных товаров»:

1. Качество продовольственных товаров. Основные свойства продовольственных товаров (перечислить, дать характеристику).
2. Классы продовольственных товаров в зависимости от качества. Дефекты, их виды. Понятия «удостоверение качества и безопасности», «сертификат», «штрих-код».
3. Показатели качества. Факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых продуктов. Группы пищевых продуктов по наиболее характерным для хранения признакам.
4. Методы определения качества товаров, их характеристика.
5. Понятие хранения. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
6. Понятие режима хранения. Факторы, влияющие на изменение качества пищевых продуктов.
7. Потери продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормируемые и ненормируемые потери.
8. Понятие консервирования пищевых продуктов. Методы консервирования. Характеристика физических методов.
9. Физико-химические, химические и биохимические методы консервирования.
10. Классификация продовольственных товаров по группам. Классификация свежих овощей. Требования к качеству вегетативных овощей, недопустимые дефекты. Упаковка и хранение.
11. Понятие вида, сорта, ассортимента. Требования к качеству плодовых овощей, недопустимые дефекты. Упаковка и хранение.
12. Классификация свежих плодов. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.
13. Переработанные плоды и овощи (квашеные, соленые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные). Грибы свежие и переработанные. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.21/26

14. Мясо и мясные продукты (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, субпродукты, мясо фасованное). Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

15. Мясо домашней птицы и дичи. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

16. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия (вареные колбасы, полукопченые, копченые, мясокопчености, мясные консервы). Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

17. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Рыбное филе, фарш. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

18. Рыба соленая, сушеная, вяленая, горячего и холодного копчения. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

19. Балычные рыбные изделия, рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия, рыбные консервы. Нерыбное водное сырье. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

20. Яйца и яичные товары. Продукты переработки яиц. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

21. Молочные товары - молоко и сливки, молочные консервы (сгущенные, сухие). Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.


22. Кисломолочные продукты (сметана, творог, творожные изделия, творожные п/ф, простокваша, йогурт). Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

23. Кисломолочные продукты (кефир, кумыс). Масло коровье. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

24. Сыры – твердые сычужные, мягкие сычужные, рассольные, кисломолочные). Переработанные сыры, мороженое. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

25. Пищевые жиры – растительные масла. Животные топленые жиры, маргарин, кулинарные жиры. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

26. Зерно и продукты его переработки – крупа, мука, макаронные изделия. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.22/26

27. Хлеб и хлебобулочные изделия, сухарные, бараночные изделия. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

28. Вкусовые товары (чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки, пряности, приправы). Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

29. Алкогольные напитки, слабоалкогольные (пиво, квас), безалкогольные напитки. Табачные изделия. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

30. Крахмал, сахар, мед. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

31. Фруктово-ягодные кондитерские изделия (мармелад, пастила, зефир, варенье, джем, повидло). Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

32. Шоколад и какао-порошок, карамельные изделия, конфетные изделия (конфеты, ирис, драже), халва. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

33. Мучные кондитерские изделия (печенье, пряники, вафли, пирожные и торты). Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

34. Пищевые концентраты. Требования к качеству, недопустимые дефекты, упаковка и хранение.

Перечень вопросов по разделу «Организация производства на предприятиях общественного питания»:

1. Продовольственное снабжение. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.

2. Виды договоров, применяемых в общественном питании. Характеристика договора поставки.

3. Организация снабжения (логистика, задачи, критерии выбора).

4. Понятие товародвижения и его основные принципы.

5. Формы и способы доставки продуктов.

6. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.

Потребность в материально-технических средствах.

7. Требования к транспортированию сырья, пищевых продуктов (согласно СанПин 2.3.6.1079-01).

8. Приемка товаров на предприятиях общественного питания. Назначение, состав комиссии, документы, этапы.

9. Требования к приему сырья, пищевых продуктов (согласно СанПин 2.3.6.1079-01). Товарные запасы.

10. Организация работы складских помещений (понятие, классификация, виды потоков, функции). Определение площади складов.

11. Виды складских помещений на предприятиях общественного питания. Краткая характеристика, оснащение.

12. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

13. Способы хранения и укладки сырья и продуктов. Требования к хранению сырья и пищевых продуктов. Отпуск продукции как завершающая операция складского цикла.

14. Организация тарного хозяйства (понятие, функции, классификация тары, требования).

15. Приемка тары. Хранение. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

16. Организация работы экспедиции, расположение, правила отпуска изделий.

17. Организация работы хлебозерки, оборудование, требования к помещению.

Перечень вопросов по разделу «Оборудование предприятий общественного питания»:


1. Классификация подъемно-транспортного оборудования.

2. Машины и механизмы периодического действия. Тележки. Назначение, устройство, принцип действия.

3. Машины и механизмы периодического действия. Тали, электротельферы. Назначение, устройство, принцип действия.

4. Машины и механизмы периодического действия. Подъемники, лифты. Назначение, устройство, принцип действия.

5. Машины непрерывного действия. Транспортёры. Назначение, устройство, принцип действия.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.24/26

6. Оборудование для штабелирования и погрузочных операций. Назначение, устройство, принцип действия.

7. Уравнительные площадки, подъемный стол. Назначение, принцип действия.

8. Погрузочно-разгрузочные машины. Назначение, устройство, принцип действия.

9. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.

10. Взвешивание и дозирование. Комплект поставки весоизмерительного оборудования. Срок эксплуатации.

11. Классификация весоизмерительного оборудования по месту и способу установки, по виду указательного устройства, по виду отсчета показаний взвешивания, по способу снятия показаний, в зависимости от назначения, по степени автоматизации, по точности взвешивания.

12. Классификация весоизмерительного оборудования в зависимости от характера процесса взвешивания, по функциональному назначению. Конструкция весоизмерительных приборов. Маркировка весов.

13. Метрологические, торгово-эксплуатационные и санитарно-гигиенические требования к весам.

14. Механические весы. Назначение, устройство, принцип действия. Гири. Подразделение на группы. Клеймение.

15. Электронные торговые весы общего назначения. Назначение, устройство, принцип действия.

16. Электронные торговые весы с термопечатью этикеток. Назначение, устройство, принцип действия.

17. Электронные товарные весы. Виды. Назначение, устройство, принцип действия ВТ-150.

18. Правила эксплуатации и надзор за весоизмерительным оборудованием.

19. Консервирование продуктов холодом. Способы охлаждения. Холодильные агенты и холодоносители.

20. Понятие холодильной машины. Компрессорные холодильные машины. Устройство, принцип действия.

21. Фреоновая автоматическая компрессорная машина. Устройство, принцип действия.

22. Холодильное оборудование ПОП. Охлаждаемые витрины, прилавки, столы.

23. Холодильные шкафы.

24. Лари, холодильные и морозильные камеры.

25. Специализированное холодильное оборудование. Охладители напитков.

Назначение, устройство, принцип действия.

26. Оборудование для замораживания пищевых смесей и воды. Назначение, устройство, принцип действия.

27. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Перечень вопросов по темам «Бухгалтерский учет в общественном питании»:

1. Понятие норм естественной убыли, приказ, правила расчета. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли.

2. Учет прочих товарных потерь (завеса тары, потерь товаров вследствие боя, лома, порчи). Отражение в бухгалтерском учете товарных потерь.

3. Понятие, цели и принципы учета товаров и тары на ПОП.

4. Организация материальной ответственности в общественном питании.

5. Оформление приемки товаров на складе покупателя.

6. Приемка товара на складе поставщика. Приемка товара, доставленного автотранспортным предприятием. Порядок приемки товаров на ответственное хранение. Приемка товаров, поступивших без сопроводительных документов.

7. Отчетность материально-ответственных лиц о наличии и движении сырья, товаров и тары.

8. Учет продуктов и товаров в местах хранения.

9. Аналитический учет товаров в бухгалтерии.

10. Документальное оформление выбытия сырья и товаров, поступления сырья на производство.


11. Учет сырья и готовой продукции в обособленных цехах.

12. Организация процесса контроля хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.

13. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

14. Общие положения по проведению инвентаризации.

15. Порядок проведения инвентаризации и ее оформление.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО- 19.02.10.ОП.03.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.26/26