

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

**Домашняя контрольная работа
по учебной дисциплине**

«Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Методические рекомендации
для студентов I курса специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Заочной формы обучения

Составил (а): Ковальчук Е.С.,
преподаватель
высшая квалификационная
категория

Разработчик: Ковальчук Елена Семёновна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ИО АТОПТ

Методические рекомендации по написанию домашних контрольных работ для студентов - заочников учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014г. и примерной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Рабочей программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» ОПОП СПО по специальности Технология продукции общественного питания заочной формы обучения, а также с учётом «Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих ОПОП СПО» (письмо Минобрнауки России и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-846 от 20.07.2015 «О направлении методических рекомендаций») и Положения о выполнении и рецензировании домашних контрольных работ студентов заочной формы обучения ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Методические указания по выполнению контрольных работ	стр. 4
2. Варианты домашней контрольной работы	6
3. Список литературы	10
4. Приложение 1. Образец оформления титульного листа	13

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Цели и задачи контрольной работы, ее место в изучении дисциплины

В соответствии с рабочим учебным планом при изучении учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» необходимо выполнить одну домашнюю контрольную работу.

Контрольная работа является одним из видов самостоятельной учебной работы студентов заочной формы обучения, формой контроля освоения ими учебного материала по дисциплине, уровня знаний, умений и навыков.

Контрольная работа представляет собой систематическое, достаточно полное изложение соответствующей темы учебной дисциплины, на основе указанных источников и решение задач.

Выполнение контрольной работы формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с первоисточниками, помогает усвоению важных разделов дисциплины.

Цели проведения контрольной работы:

- проверка и оценка знаний студентов;
- получение информации о характере познавательной деятельности студентов, уровне самостоятельности и активности, об эффективности форм и методов учебной деятельности.

Описание структуры контрольной работы

Варианты контрольной работы состоят из двух типов заданий:

1. Задание теоретического характера.
2. Задание практического материала.

Приступая к выполнению контрольных заданий, следует проработать теоретический материал.

Ответить на вопросы теоретического характера требуется, по сути, излагая основные положения, не вдаваясь в излишние подробности, но и не ограничиваясь несколькими абзацами.

Например: вопрос контрольной работы «Товародвижение». Следует дать определение товародвижения и его формы, дать полную характеристику каждой формы

Требования к оформлению контрольной работы

Контрольную работу следует выполнять в ученической тетради в клетку объемом 18 листов.

Первую страницу тетради оформить в соответствии с Приложением 1. Страницы тетради пронумеровать внизу справа. На страницах оставить поля в 3 см.

На второй странице написать номер варианта и перечень вопросов. Каждый ответ на вопрос следует начинать с новой страницы.

Задания выполняются в порядке возрастания их номеров.

Работа должна быть написана, синей пастой, разборчиво и аккуратно.

Ответ должен быть изложен логически последовательно, раскрыт полно и аргументировано.

Не допускать в контрольной работе сокращений, кроме общепринятых: т.д., т.п., т.о., и других.

В конце контрольной работы необходимо указать список литературы (не менее 5 источников, которыми пользовались в ходе выполнения контрольной работы). Далее необходимо поставить дату окончания выполнения контрольной работы и подпись студента. Полностью завершённую работу студент обязан выслать в техникум или сдать в учебную часть заочного отделения лично не позднее, чем за 2 недели до начала лабораторно-экзаменационной сессии.

Все контрольные работы регистрируются в «Журнале учета домашних контрольных работ» и передаются на проверку и рецензирование преподавателю.

В случае, если контрольная работа не зачтена, студент обязан ее переделать или доработать в соответствии с требованиями и указаниями проверяющего преподавателя и повторно сдать на проверку (рецензирование) вместе с рецензией на не зачтённую работу (см. Положение о выполнении и рецензировании домашних контрольных работ студентов заочной формы обучения ГАПОУ ИО АТОПТ).

Зачтенная контрольная работа с подписью проверяющего преподавателя предъявляется студентом на дифференцированном зачете по данной учебной дисциплине. Студент, не выполнивший контрольную работу, к дифференцированному зачёту не допускается.

Небрежно выполненная контрольная работа, а также выполненная не по своему варианту или разным почерком, будет возвращена студенту без проверки.

По всем неясным вопросам, которые могут возникнуть при освоении материала или в процессе выполнения контрольной работы необходимо обращаться устно или письменно в учебную часть техникума за консультацией к ведущему преподавателю.

Порядок выбора варианта контрольной работы

Вариант контрольной работы выбирается в соответствии с порядковым номером студента в журнале теоретического обучения.

В №1	В №2	В №3	В №4	В №5	В №6	В №7	В №8	В №9	В №10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

2. ВАРИАНТЫ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант № 1

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество зерномучных товаров.
2. Приёмка товаров
3. Управление ассортиментом.
4. Материально – техническое снабжение предприятий общественного питания.
5. Организация работы складских помещений и требования к ним.

Задание 2. Вычислите площадь специализированной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S Спец. клад
1	2	3	4	5
Вариант 1	3755	70	0,8	

Задание 3. Решите задачу

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 250 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Вариант № 2

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество плодоовощных товаров и грибов .
2. Товародвижение
3. Качество товаров.
4. Виды контроля качества.
5. Хранение и отпуск продуктов.

Задание 2. Вычислите площадь специализированной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S Спец.клад
1	2	3	4	5
Вариант 2	4598	130	0,5	

Задание 3. Решите задачу

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 20 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли

Вариант № 3

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество вкусовых товаров.
2. Виды доставки товаров
3. Потребности и требования к качеству.
4. Правила отбор проб (выборки).
5. Инструктирование по безопасности хранения пищевых продуктов.

Задание 2. Вычислите площадь специализированной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S Спец.клад
1	2	3	4	5
Вариант 3	6684	90	0,7	

Задание 3. Решите задачу

Каждодневная потребность предприятия общественного питания в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Вариант № 4

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество молочных товаров.
2. Значение складского хозяйства его классификация
3. Факторы, обеспечивающие качество.
4. Виды испытаний.
5. Программа Мастер - ТТК.

Задание 2 Вычислите площадь специализированной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S Спец.клад
1	2	3	4	5
Вариант 4	2948	88	0,6	

Задание 3. Решите задачу

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 350 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Вариант № 5

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество яичных товаров.
2. Функции складских помещений и требования к ним
3. Факторы, влияющие на формирование качества.
4. Количественные характеристики продукции.
5. Методы учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания.

Задание 2. Вычислите площадь специализированной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S Спец.клад
1	2	3	4	5
Вариант 5	7850	65	0,9	

Задание 3. Решите задачу

Судак мороженый неглазированный хранится на складе 27 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли

Вариант № 6

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество рыбных товаров.
2. Периодичность технического обслуживания
3. Факторы, способствующие сохранению качества.
4. Порядок осуществления контроля качества.
5. Программное обеспечение управлением расхода продуктов на производстве и движением блюд (унифицированные формы общепита).

Задание 2. Вычислите площадь специализированной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S Спец.клад
1	2	3	4	5
Вариант 6	9669	100	0,4	

Задание 3. Решите задачу

Кажодневная потребность предприятия общественного питания в муке составляет 40 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Вариант № 7

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество мясных товаров.
2. Тарное хозяйство: понятие, назначение
3. Показатели качества сырья и продукции: общие сведения, классификация показателей.
4. Контроль качества.
5. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

Задание 2. Вычислите площадь универсальной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг			Норма нагрузки площади пола, кг/м ²			Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S универ. клад
	1	2	3	4	5			
Вариант 7	452	378	1050	25	15	50	0,8	

Задание 3. Решите задачу

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 670 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли

Вариант № 8

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество пищевых жиров.
2. Эффективность использования тары
3. Оценка качества продукции: понятие и методы оценки качества продукции, нормы показателей качества.
4. Объективные методы определения показателей качества статистические.
5. Инвентаризация полная и выборочная товаров на складе.

Задание 2. Вычислите площадь универсальной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг			Норма нагрузки площади пола, кг/м ²			Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S универ. клад
	1	2	3	4	5			
Вариант 8	957	244	851	37	15	75	0,5	

Задание 3. Решите задачу

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 30 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли

Вариант № 9

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество крахмал, сахар и кондитерских товаров
2. Источники снабжения предприятий общественного питания
3. Принципы управления ассортиментом.
4. Объективные методы определения показателей качества эвристические.
5. Учет сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания

Задание 2. Вычислите площадь универсальной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг			Норма нагрузки площади пола, кг/м ²			Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S универ. клад
	1	2	3	4	5			
Вариант 9	1201	1301	1405	55	71	90	0,4	

Задание 3. Решите задачу

Кажодневная потребность предприятия общественного питания в муке составляет 50 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Вариант № 10

Задание 1. Используя различные источники информации, подготовить развёрнутые ответы на предложенные теоретические вопросы.

1. Ассортимент и качество хлебобулочных и кондитерских изделий.
2. Организация договорных отношений
3. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
4. Методы определения значений показателей качества.
5. Организация тарного хозяйства.

Задание 2. Вычислите площадь универсальной кладовой. Результаты запишите в колонке № 5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг			Норма нагрузки площади пола, кг/м ²			Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %	S универ. клад
	1	2	3	4	5			
Вариант 10	395	785	455	14	68	45	0,9	

Задание 3. Решите задачу

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 950 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие (СПО). — М.: издательский центр «Академия»; Мастерство, 2013. — 240с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. – 320с. (Серия «Учебники XXI века»);
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; 2013. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебное пособие (СПО). – 2-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия». – 2007. – 184 с.

Нормативные документы:

1. «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности (утв. Роскомторгом 12.08.94. №1-1098/32-2)»
2. Приказ и положение Минторга СССР «Система технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования» от 03.10.1980 г. № 264

Образец оформления титульного листа

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

ДОМАШНЯЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА
по учебной дисциплине

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Выполнил(а):
Студент(ка) группы _____
Специальность _____

Заочная форма обучения

ФИО
Проверила:
_____ преподаватель
Отметка _____
Подпись _____

год