

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макаров Алексей Владимирович  
Должность: И.о. директора технологического колледжа  
Дата подписания: 30.01.2024 13:50:34  
Уникальный программный ключ:  
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203a575d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. проректора по УМиВР

Е.В. Хохлова

2022г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Москва, 2022г.*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>25</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>27</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОПЦ.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»** является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в составе профессионального цикла.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	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	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	94
в т. ч.:	
лекции, уроки	62
практические занятия	32
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме</b> диф.зачет в 4 семестре, зачет в 3 семестре.	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	1, 2	
Раздел 1	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>		1, 2	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	1, 2	
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	1, 2	
	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	1, 2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	1, 2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	1, 2	

<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	1, 2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	1, 2	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	1, 2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	1, 2	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	1, 2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	1, 2	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	1, 2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	1, 2	
<b>Тема 1.7.</b> <b>Товароведная характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6;
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	1, 2	

<b>яичных продуктов, пищевых жиров</b>	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		1, 2	ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	<b>Практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	1, 2	
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	1, 2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	1, 2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	1, 2	
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	4	1, 2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	1, 2	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	1, 2	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	1, 2	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и	2	1, 2	

	отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.			
	<b>Практическое занятие.</b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Подбор технического оснащения складских помещений		1, 2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	1, 2	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	1, 2	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Определение наличия запасов на складе.		1, 2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	1, 2	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	1, 2	
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	1, 2	



	<b>Практическое занятие.</b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	1, 2	
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	1, 2	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Оформление заказа на сырье и продукты со склада		1, 2	
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2	1, 2	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4; ОК 01-07; ОК 09; ОК 10.
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	1, 2	
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	2	1, 2	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	1, 2	
	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Оформление технологической документации	2	1, 2	

	по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения			
	<b>Практическое занятие.</b> Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	1, 2	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.		1, 2	
<b>Промежуточная аттестация :</b> диф.зачет в 4 семестре, зачет в 3 семестре.		<b>2</b>		
<b>Итого по дисциплине (всего):</b>		<b>94</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека им. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, кор. 1 – читальные-компьютерные залы (50 посадочных мест) с выходом в интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные учебные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные учебные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
2. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
3. <http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
4. <http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
6. <http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b><i>Общие и профессиональные компетенции:</i></b>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>Текущий контроль: - опрос устный; - тестирование; - выполнение лабораторной и практической работ.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме: диф.зачет в 4 семестре, зачет в 3 семестре</p>

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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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.

**Уметь:**

определять наличие запасов и расход продуктов;  
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**Знать:**

ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
общих требований к качеству сырья и продуктов;



условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
---	--

#### **4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

##### **Показатели и критерии оценивания компетенций**

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

##### **Контрольные и тестовые задания**

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

##### **Методические материалы**

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.

**Контрольно-оценочные средства**

**для проведения промежуточной аттестации по дисциплине  
ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

**1.1. Форма промежуточной аттестации:** диф.зачет в 4 семестре, зачет в 3 семестре

**1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий**

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

<b>Оценка</b>	<b>Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации</b>
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

## 2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Структура контрольного задания

#### Тестирование

#### Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
  - Выберите правильный вариант ответа
  - Время выполнения: 15 минут
1. Из чего складывается цена в общественном питании?
    - а. стоимость сырья и торговая надбавка;
    - б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
    - в. стоимость сырья и налоги.
  2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
    - а. покупные;
    - б. продажные;
    - в. покупные и продажные.
  3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
    - а. издержек и получения прибыли;
    - б. издержек и налогов;
    - в. издержек, налогов и получения прибыли.
  4. Торговая наценка-это
    - а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
    - б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
    - в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
  5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
    - а. больше торговой надбавки торговли;
    - б. меньше торговой надбавки торговли;
    - в. равна торговой надбавке торговли.
  6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
    - а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
    - б. продукцию собственного производства;
    - в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.
  7. Назовите цель составления плана- меню:

- а. чтобы сосчитать выручку;
  - б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
  - в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
- а. по меню;
  - б. по сборнику рецептов;
  - в. по плану- меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
- а. рассчитывают средние рыночные;
  - б. по распоряжению директора предприятия;
  - в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
- а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
  - б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
  - в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

**Эталон ответа**

- 1. а
- 2. в
- 3. в
- 4. б
- 5. а
- 6. в
  
- 7. в
- 8. б
- 9. в
- 10. в

**Критерии оценки:**

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

## Тестирование

### Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
  - Выберите правильный вариант ответа
  - Время выполнения: 15 минут
1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
    - а. по продажным;
    - б. по покупным;
    - в. продажным и покупным.
  2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
    - а. от формы оплаты;
    - б. места расположения раздачи;
    - в. графика работы.
  3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
    - а. уничтожают по акту;
    - б. продают на следующий день;
    - в. возвращают обратно на производство.
  4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
    - а. за счет стоимости изделий; б. издержек производства;
    - в. издержек обращения.
  5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
    - а. овощи;
    - б. мясо;
    - в. муку.
  6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
    - а. за наличный расчет;
    - б. наличный расчет через кассу;
    - в. наличный и безналичный расчеты.
  7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
    - а. с проверки подсобных помещений;
    - б. проверки денежных средств в кассе;
    - в. проверки наличия товаров в торговом зале.

8. По каким ценам ведут учет тары?

- а. по продажным;
- б. по свободным;
- в. по покупным.

9. Как оформляется отпуск тары без товара?

- а. накладной;
- б. доверенностью;
- в. не оформляется никак.

10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а. найти виновных в ней;
- б. возместить недостачу;
- в. списать недостачу.

Эталон ответа

- 1. в
- 2. а
- 3. в
- 4. а
- 5. б
- 6. б
- 7. б
- 8. в
- 9. а
- 10. б

--

**Критерии оценки:**

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

## Устный опрос

### Инструкция по проведению устного опроса

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут
  1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
  2. Что такое наряд- заказ?
  3. Как проводится инвентаризация на производстве?
  4. Как проводят списание соли и специй?
  5. Как определяют реализацию за наличный расчет?
  6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
  7. Что такое дневной заборный лист?
  8. Как оформляется поступление сырья на производство?
  9. Как организована материальная ответственность на производстве?
  10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

### Эталон ответа

1. Заведующие кондитерским цехом составляют отчет о движении готовых изделий и с приложением соответствующих документов представляют его в бухгалтерию.

2. Заведующие кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается руководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией.

3. Проводится не реже одного раза в месяц. Путем перевешивания и пересчета материальных ценностей. Начиная с подсобных помещений. Проверенные помещения опечатывают. Результаты отражают в учете и отчетности того месяца, в котором она была окончена.

4. Составляется контрольный расчет. Остаток соли и специй на начало отчетного периода получают из предыдущего отчета. Поступление на основании ведомости учета движения продуктов на производстве и накладных. Фактический остаток на основании акта инвентаризации.

5. При самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов - по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании кассовых чеков; при самообслуживании с последующей оплатой - по заборным листам или по показаниям счетчиков контрольно-кассовых машин

6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве

7. В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия.

8. Ежедневно заведующий производством составляет требование в кладовую для получения продуктов, необходимых для приготовления блюд

на следующий день. Отпуск продуктов кладовщик оформляет накладной.

9. Применяется индивидуальная и бригадная материальная ответственность

10. По письменному разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

### **Критерии оценки**

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Устный опрос**

#### **Инструкция по проведению устного опроса**

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
  - 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
  - 3. Время выполнения: 20 минут
1. Как записываются блюда в план-меню?
  2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
  3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
  4. Кто составляет план- меню?
  5. Как устанавливаются розничные цены?
  6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
  7. Как исчисляется величина наценки?
  8. Как устанавливается продажная цена блюда?
  9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто
  10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция?

### **Эталон ответа**

1. Блюда группируются по видам и по составу сырья
2. На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве
3. Требование
4. Заведующий производством.
5. В бухгалтерии на основании плана-меню составляется калькуляция блюд



6. Путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата
7. Путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении
8. Путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении
9. Брутто
10. На 10 кг. с последующим определением цены за 1 кг.

### **Критерии оценки**

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.