

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

по учебной дисциплине

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для студентов специальности


19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки)

Магнитогорск, 2017

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания

Председатель 

И.В. Авдушина

Протокол №7 от 14.03.2017 г.

Методической комиссией МпК
протокол №4 от 23.03.2017 г.

Составитель: преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И.Носова» МпК М.А. Ильина

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Содержание практических работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	6
Практическая работа 1	6
Практическая работа 2	7
Практическая работа 3	8
Практическая работа 4	10
Практическая работа 5	11
Практическая работа 6	13
Практическая работа 7	14
Практическая работа 8	16
Практическая работа 9	17
Практическая работа 10	18
Практическая работа 11	19

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности.

В соответствии с рабочей программой учебной дисциплины «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья» предусмотрено проведение практических занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- У1 определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

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.

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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать 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), 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.

Выполнение обучающихся практических и/или лабораторных работ по учебной дисциплине «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья» направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;

- приобретение навыков работы с различными приборами, аппаратурой, установками и другими техническими средствами для проведения опытов;

- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров Практическая работа №1

Анализ потребительских свойств и показателей качества товаров

Цель: анализ потребительских свойств к показателей качества товаров по стандартам, установление групп, подгрупп свойств и показателей, их характеризующих.

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь:

- анализ потребительских свойств к показателей качества товаров по стандартам

Материальное обучения: стандарты на продукцию (общие технические условия или технические требования).

Задание:

1. Каждый студент работает индивидуально, анализируя раздел «Требования к качеству» не менее двух стандартов или ТУ на продукцию.

Ход работы

Задание 1

Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1

Номенклатура потребительских свойств и показателей качества

Наименование товара, № стандарта или ТУ	Потребительские свойства		Показатель качества стандарта
	группа	подгруппа	
	Назначение	Функциональное Социальное Универсальное Классификационное	
	Надежность	Сохраняемость	
	Эргономические	Психолого- физиологические	
	Эстетические		
	Экологические Безопасности		

Задание 2.

Укажите, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относятся к обязательным, а какие предназначены для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров. Выявите показатели, имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.

Задание 3.

Проанализируйте номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров по рассматриваемым стандартам и/или ТУ для установления необходимости и достаточности этой номенклатуры. Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей путем исключения неперспективных показателей и/или включения перспективных, наиболее значимых для обеспечения обязательных требований, а также требований, обеспечивающих создание потребительских предпочтений.

Сделайте заключение.

Обсуждение результатов.

Форма представления результата:

Заполненная таблица. Решение задач.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров
Практическая работа №2

Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям

Цель: провести оценку качества продуктов питания по органолептическим показателям

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь:

- проводить оценку качества продуктов питания по органолептическим показателям

Материальное обучения: ГОСТы

Задание:

1. Изучить методику органолептической оценки
2. Провести органолептическую оценку качества натуральных образцов
3. Результаты оформить в таблицу

Ход работы

Задание

№	Показатели качества	Характеристика по стандарту	по	Характеристика исследуемого образца	Вывод

Форма представления результата:

Заполненная таблица. Выводы

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров

Практическая работа № 3

Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы зерномучных товаров

Цель работы: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: раздаточный материал (ГОСТы)

Задание:

Решить ситуационные задачи

Ход работы:

Задача 1

В адрес оптовой базы поступила партия рисовой крупы, расфасованная в мешки по 50 кг. Общее количество 50 мешков.

По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра.

При приёмке по количеству и качеству было установлено, что у 5 мешков повреждена пломба, а у двух она отсутствует.

Было принято решение о вызове представителя поставщика, и в его присутствии составлен акт, отобрана средняя проба и направлена в экспертную лабораторию.

Результаты анализа показали следующее:

- цвет крупы – белый с желтоватым оттенком;
- поверхность крупинок шероховатая;
- вкус и запах – свойственные рисовой крупе, незатхлый;
- массовая доля влаги – 15,3%;
- содержание дроблёного риса – 5,1%;
- доля пожелтевших ядер риса – 0,3%;
- доля меловых ядер риса – 0,7%;
- доля сорной примеси – 0,2%, в том числе органической – 0,05%;
- доля нешелушённых зёрен – 0,1%;
- вредителями не заражено.

1. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому. Как вы поступите с данной партией риса?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии рисовой крупы?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 6292–93 "Крупа рисовая. Технические условия".

Задача 2

На оптовый склад поступила партия крупы гречневой количеством 20 т в мешках по 50 кг. По сопроводительным документам соответствует ядрице первого сорта.

Анализ качества показал следующие результаты:

- цвет кремовый с зеленоватым оттенком;
- запах незатхлый, неплесневый, соответствующий данной крупе;
- влажность 12,6%;
- колотые ядра 3,6%;
- сорная примесь 0,43%;
- испорченные ядра 0,3%;
- заражённость вредителями не выявлена.

1. Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите с данной партией гречки?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневой крупы?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 5550–74 "Крупа гречневая. Технические условия", ГОСТ

26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

Задача 3

На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту.

Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия".

Задача 4

На оптовую базу "Огонек" поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 10 т. По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты:

- цвет белый с кремовым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%;
- массовая доля сырой клейковины – 45%;
- число падения – 190.

1. Определите товарный сорт партии муки.
2. Составьте объединённую пробу и среднюю пробу для проведения анализа.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия"; ГОСТ 27668–88 "Мука и отруби. Приёмка и методы отбора проб".

Задача 5

В магазин "Хлеб" поступила партии батонов в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее:

- влажность мякиша – 23%;
- кислотность мякиша – 2,8 °Н;
- пористость мякиша – 78%.

1. Рассчитайте выборку батонов для оценки их качества.
2. Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТа?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52462–2005 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия".

Форма представления результата: решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Практическая работа № 4

Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы плодоовощных товаров

Цель работы: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: раздаточный материал (ГОСТы)

Задание:

1. Решить ситуационные задачи

Ход работы:

Задача 1

На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.

2. Определите объём выборки для данной партии.

3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 2

На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.09 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее:

- морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями;
- имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм;
- имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.
- размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;
- размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см.

1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51782–2001 "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 3

В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести

экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.

1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51783–2001 "Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 4

В гипермаркет "Восточный" 10.10.09 г. поступила партия капусты среднеспелой белокочанной массой 1,5 т в мешках по 20 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. Кочаны свежие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыги 3,2 см, у 10% масса зачищенного кочана 0,9 кг.

1. Соответствует данная партия капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51809–2001 "Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

Задача 5

В магазин поступила партия цветной капусты свежей для розничной продажи населению, соответствующей отборному сорту, расфасованной в деревянные ящики по 15 кг, общая масса 1,5 т. При транспортировке автофургон попал под дождь, и

было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии капусты. Экспертиза выдала заключение, в котором отмечалось: головки плотные, чистые, с бугорчатой поверхностью, без постороннего запаха и привкуса, размер головок по наибольшему поперечному диаметру 9 см, 3% головок были с пророщенными внутренними листочками.

1. Соответствует данная партия цветной капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 7968–89 "Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации".

Форма представления результата: решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Практическая работа № 5

Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы кондитерских и вкусовых товаров

Цель работы: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: раздаточный материал (ГОСТы)

Задание:

1. Решить ситуационные задачи

Ход работы:

Задача 1

Гипермаркет "Интер" (г. Воронеж) заключил договор с оптовой базой "Колобок" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долговременного сотрудничества.

Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией сахара-песка?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 21–94 "Сахар-песок. Технические условия"; ГОСТ 12569–99 "Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб".

Задача 2

В магазин "Пчёлка" поступила партия липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата

упаковки, указан ГОСТ 19792–2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3%, массовая доля редуцирующих веществ 79%, массовая доля сахарозы 6,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии мёда заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией мёда?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 19792–2001 "Мёд натуральный. Технические условия".

Задача 3

В адрес гипермаркета "Сити-дом" поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее:

- имеет горьковатый вкус;
- настой яркий, непрозрачный;
- цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый;
- массовая доля влаги 8,9%;
- массовая доля мелочи 6,8%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Укажите условия хранения чая чёрного байхового.

Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

Задача 4

На оптовую продовольственную базу "Сокол" поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для

детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л.

При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали:

- яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%;
- сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%;
- морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титруемая кислотность 0,9%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии соков.

2. Каковы ваши дальнейшие действия?

3. Рассчитайте объём пробы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 года № 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей".

Форма представления результата: решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Практическая работа № 6

Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы молочных товаров

Цель работы: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: раздаточный материал (ГОСТы)

Задание:

1. Решить ситуационные задачи

Ход работы:

Задача 1

В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.

1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки.

2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 2

В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный.

По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 3

Рассчитайте и дайте заключение об отклонениях пищевой ценности и, соответственно, о качестве сыра "Российского" в расчёте на 100 г продукта, если таковые имеются.

Показатели пищевой ценности Количество на упаковке, г Количество фактически, г

Белки 12 10,1

Жиры 15 13,5

Углеводы 4,8 5,7

Задача 4

В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?

2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задача 5

В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию

Форма представления результата: решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Практическая работа № 7

Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы мясных товаров

Цель работы: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: раздаточный материал (ГОСТы)

Задание:

1. Решить ситуационные задачи

Ход работы:

Задача 1

На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы

мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей – 4°С.

1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.

2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.
3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 779–55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия".

Задача 2

На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°C, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают.

1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы.
2. Как должно маркироваться мясо телятины?
3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16867–71 "Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия".

Задача 3

В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы.
2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации?
3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопчёных краковских колбас?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

Задача 4

В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 22 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки

администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов

оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля

влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16131–86 "Колбасы сырокопчёные. Технические условия".

Форма представления результата: решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Практическая работа № 8

Решение ситуационных задач по определению качества однородной группы рыбных товаров

Цель работы: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: раздаточный материал (ГОСТы)

Задание:

Решить ситуационные задачи

Ход работы:

Задача 1

В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20

поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек.

1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы.
2. Дайте оценку качества поставленной рыбы.
3. Укажите условия хранения солёной рыбы.

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7448–2006 "Рыба солёная. Технические условия".

Задача 2

На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть

среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%.

1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы?
2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 18223–88 "Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия".

Задача 3

На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°C.

Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.

1. Дайте характеристику качества данной партии сельди.
2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 812–88 "Сельди горячего копчения. Технические условия".

Задача 4

В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля

жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной.

1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

3. Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 9862–90 "Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия

Форма представления результата: решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.1.Виды продовольственного снабжения Практическая работа № 9

Решение производственных ситуаций по правилам приемки продовольственных товаров по количеству и качеству

Цель работы: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: Инструкция № П-6 «О порядке приемки продукции производственно - технологического назначения и товаров народного потребления по количеству», № П-7 «О порядке приемки продукции производственно- технологического назначения и товаров народного потребления по качеству».

Задание:

1. Изучить инструкции
2. Решить ситуации

Ход работы:

Порядок выполнения работы:

Задание №1

Изучить основные разделы инструкции № П-6 «О порядке приемки продукции производственно - технологического назначения и товаров народного потребления по количеству», № П-7 «О порядке приемки продукции производственно- технологического назначения и товаров народного потребления по качеству», правила приемки товаров, поступивших в таро- оборудовании.

Задание № 2

Решите ситуации:

1. Дайте заключение о качестве поступившего картофеля сорта Лорх, если при анализе среднего образца весом 20 кг оказалось: позеленевших 1 кг, с механическими повреждениями 0,5 кг, загнивших 0,5 кг.

2. Дайте заключение о качестве конфетных изделий если поступило 150 упаковочных единиц с конфетами «Ассорти». В каждой упаковочной единице 24 коробки, массой нетто 450г. При органолептической оценке было обнаружено сахарное поседение и плесневение на поверхности конфет. Определите чему равна выборка и объединённая проба, составленные из этой партии конфет? Возможна ли реализация данной партии конфет? Каковы причины возникновения дефектов?

3. При приёмке в оптовом складе партии сахарного печенья в количестве 200кг, расфасованной в картонные коробки, полученные от Московской фабрики «Бабаевской» в объединённой пробе выявили следующие показатели: вкус и запах свойственный данному виду печенья, без посторонних привкусов и запахов, вид в изломе – обнаружена неравномерная пористость, форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья. Сделайте

заключения о качестве данной партии печенья. Укажите методы исследования качества мучных кондитерских изделий, дефекты. Укажите правила отбора

Форма представления результата: решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения

Практическая работа № 10

Решение ситуационных задач по оценке условий хранения и состояния производственных продуктов и запасов

Цель: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

уметь

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: инструкции, стандарты

Задание:

Работа по изучению инструкции по применению « Нормы естественной убыли продовольственных товаров»

Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров

Порядок выполнения работы:

1. Заполнить бланк инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов.

2. Изучить инструкцию по применению « Нормы естественной убыли продовольственных товаров»

3. Дайте характеристику различных видов естественной убыли в виде следующей таблице:

Вид естественной убыли	Характеристика	Потери каких товаров может вызывать

4. Решить задачи

Задача № 1

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Задача № 2

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Задача № 3

Каждодневная потребность предприятия ОП 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.

Задача № 4

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

Форма представления результата: заполненная таблица, решения ситуационных задач
Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 3.1 Контроль наличия и запас продуктов

Практическая работа №11

Решение ситуационных задач на определение наличие запасов и расхода продуктов на производстве. Виды инструктажа по хранению пищевых продуктов. Документальное оформление отпуска продуктов со склада

Цель: формирование умений и навыков решения ситуационных задач

Выполнив работу, Вы будете:

уметь

- решать ситуационные задачи
- оформлять отпуск продуктов со склада

Материальное обеспечение: стандарты, компьютер

Задание:

Изучить краткие теоретические сведения

Решить ситуационную задачу

Изучить виды инструктажа по хранению пищевых продуктов

С помощью ПК оформить документы (акт о завесе тары, отчет по таре, накладную, инвентаризационная опись)

Задание №1

Краткие теоретические сведения

Основанием для отпуска продуктов на производство является требование (заявка) заведующего производством. Это требование должно быть утверждено директором предприятия. Переходящие остатки продуктов на кухне не должны превышать полуторадневную потребность.

Основанием для отпуска товаров в буфеты является накладная, подписанная директором и бухгалтером предприятия. Кладовщик должен соблюдать очередность отпуска продуктов, т. е. вновь полученные продукты отпускать только после реализации ранее поступившей партии.

Перед отпуском продуктов кладовщик обязан проверить и привести в порядок весы, а также проверить состояние тары, в которую будут отпускаться продукты.

Материально ответственные работники при получении продуктов должны убедиться в исправности и точности весов, проверить качество и сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания, отчета и записей в накладной. При сомнении в доброкачественности продуктов работники, получающие товар, обязаны немедленно сообщить об этом администрации предприятия.

При отпуске продуктов применяют совки разной емкости, лопатки, щипцы, вилки, ложки из нержавеющей стали, ножи и доски для нарезки продуктов и т. д.

При хранении, отпуске и транспортировке некоторые продукты по своим естественным свойствам теряют в весе. Такая потеря веса продуктов называется *естественной убылью*. К естественной убыли относят усыхание влажных продуктов, распыл и растрску сыпучих продуктов при отпуске и переноске и т. п. Все эти потери предусмотрены соответствующими нормами естественной убыли, которые применяются при фактической недостаче продуктов, обнаруженной при инвентаризации.

К естественным потерям (убыли) не может быть отнесена *испорченная продукция*. Стоимость испорченных продуктов подлежит взысканию с виновных. Чтобы предупредить порчу продуктов, нужно предохранять их от загрязнения при получении у производителя или торговой организации, во время транспортировки, разгрузки и в период хранения в кладовых и холодильных камерах.

Для сокращения потерь (естественной убыли), связанных с хранением, перевозкой, перемещением и отпуском продуктов, и ликвидации их порчи работники кладовой должны обеспечивать точное соблюдение установленного для каждой кладовой (камеры) режима хранения, бережно вскрывать грузы, аккуратно перемещать их, применяя при этом специальные инструменты и приспособления.

Для обезвреживания воздуха в складских помещениях, а также поверхности продуктов, тары и складского оборудования на многих предприятиях устанавливают бактерицидные лампы. Это позволяет обеспечить длительное сохранение высокого качества продуктов и сократить потери.

Задание №2

Составить схему получения продуктов со склада в производство, используя слова-опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, приходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана - меню с использованием Сборника рецептов, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептов

Задание №3

Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

Вводный

инструктаж.

Вводный инструктаж проводится со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы по данной профессии или должности, а также с командированными работниками, учащимися, студентами, прибывшими на производственное обучение или практику. Вводный инструктаж на предприятии проводит инженер по охране труда или лицо, на которое приказом по предприятию или решением правления возложены эти обязанности, а с учащимися в учебных заведениях - преподаватель или мастер производственного обучения. На крупных предприятиях к проведению отдельных разделов вводного инструктажа могут быть привлечены соответствующие специалисты. Вводный инструктаж проводят в кабинете охраны труда или специально оборудованном помещении с использованием современных технических средств обучения и наглядных пособий (плакатов, натуральных экспонатов, макетов, моделей, кинофильмов, диафильмов, видеофильмов и т.п.).

Вводный инструктаж проводят по программе, разработанной отделом (бюро, инженером) охраны труда с учетом требований стандартов ССБТ, правил, норм и инструкций по охране труда, а также всех особенностей производства, утвержденной руководителем (главным инженером) предприятия, учебного заведения по согласованию с профсоюзным комитетом. Продолжительность инструктажа устанавливается в соответствии с утвержденной программой. Примерный перечень вопросов для составления программы вводного инструктажа приведен в приложении 3 ГОСТ 12.0.004-90 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения".

О проведении вводного инструктажа делают запись в журнале регистрации вводного инструктажа

(приложение 4 ГОСТ 12.0.004-90 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения") с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего, а также в документе о приеме на работу (форма Т-1). Наряду с журналом может быть использована личная карточка прохождения обучения (приложение 2 ГОСТ 12.0.004-90 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения").

Первичный инструктаж

Первичный инструктаж на рабочем месте до начала производственной деятельности проводят:

- со всеми вновь принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое;
- с работниками, выполняющими новую для них работу, командированными, временными работниками;
- со строителями, выполняющими строительно-монтажные работы на территории действующего предприятия;
- со студентами и учащимися, прибывшими на производственное обучение или практику перед выполнением новых видов работ, а также перед изучением каждой новой темы при проведении практических занятий в учебных лабораториях, классах, мастерских, участках, при проведении внешкольных занятий в кружках, секциях.

Примечание. Лица, которые не связаны с обслуживанием, испытанием, наладкой и ремонтом оборудования, использованием инструмента, хранением и применением сырья и материалов, первичный инструктаж на рабочем месте не проходят.

Перечень профессий и должностей работников, освобожденных от первичного инструктажа на рабочем месте, утверждает руководитель предприятия (организации) по согласованию с профсоюзным комитетом и отделом охраны труда.

Первичный инструктаж на рабочем месте проводят по программам, разработанным и утвержденным руководителями производственных и структурных подразделений предприятия с учетом требований стандартов ССБТ, соответствующих правил, норм, и инструкций по охране труда, производственных инструкций и другой технической документации. Программы согласовывают с отделом охраны труда и профсоюзным комитетом подразделения, предприятия. Примерный перечень основных вопросов первичного инструктажа на рабочем месте дан в приложении 5 ГОСТ 12.0.004-90 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения".

Первичный инструктаж на рабочем месте проводят с каждым работником или учащимся индивидуально с практическим показом безопасных приемов и методов труда. Первичный инструктаж возможен с группой лиц, обслуживающих однотипное оборудование, и в пределах общего рабочего места.

Все рабочие, в том числе выпускники профтехучилищ, учебно-производственных (курсовых) комбинатов, после первичного инструктажа на рабочем месте должны в течение первых 2-14 смен (в зависимости от характера работы, квалификации работника) пройти стажировку под руководством лиц, назначенных приказом (распоряжением, решением) по цеху (участку, кооперативу и т.п.).

Рабочие допускаются к самостоятельной работе после стажировки, проверки теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Повторный инструктаж Повторный инструктаж проводится с целью проверки и повышения уровня знаний работником правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии или бригады по программе инструктажа на рабочем месте. Данный вид инструктажа должны проходить все работающие не реже чем через 6 месяцев после проведения очередного инструктажа, за исключением тех работников, которые не связаны с использованием в их трудовой деятельности инструментов и оборудования.

Повторный инструктаж проводят индивидуально или с группой работников, обслуживающих однотипное оборудование и в пределах общего рабочего места по программе первичного инструктажа на рабочем месте в полном объеме.

Внеплановый инструктаж

Внеплановый инструктаж проводят:

- при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также изменений к ним;

- при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;
- при нарушении работающими и учащимися требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению;
- по требованию органов надзора;
- при перерывах в работе - для работ, к которым предъявляют дополнительные (повышенные) требования безопасности труда более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ - 60 дней.

Внеплановый инструктаж проводят индивидуально или с группой работников одной профессии. Объем и содержание инструктажа определяют в каждом конкретном случае в зависимости от причин и обстоятельств, вызвавших необходимость его проведения.

Задание №4

С помощью ПК оформить документы (акт о завесе тары, отчет по таре, накладную, инвентаризационную опись)

Форма представления результата: схема, оформленные документы

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно