



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Челябинск 2021

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол №1 от 01 сентября 2021 года
Председатель Харламова О.В.

Приказ на утверждение
№ 661 от 01.09.2021

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
№ приказа, дата	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Составитель:

Хусаинова Альбина Раильевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	20
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	33
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	36

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	104
Всего учебных занятий	96
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	—
контрольная работа	—
самостоятельная работа	—
Практическая подготовка	20
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
Форма промежуточной аттестации – экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4
Введение	Содержание учебного материала	2		ОК 1-7, 9, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.			
	Практические занятия	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	46		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2		
	Практические занятия	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		

продуктов их переработки	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.			
	Практические занятия	2	2	
	Лабораторная работа № 2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	4		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.5. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	8		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	4		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,

рыбы, рыбных продуктов	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия	2		
	Лабораторная работа № 4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	6		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и			

вкусовых товаров	вкусовых товаров.			6.3
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	48		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально- технического снабжения	Содержание учебного материала	10		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	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.			
	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		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям			
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания			

	холодильного, механического и весового оборудования.			ОК 1-7, 9, 10
	Практические занятия	4	4	
	ПЗ №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2		
	ПЗ №2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	8		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2		
	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		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2		
	Практические занятия	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	ПЗ № 3 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов	Содержание учебного материала	12		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	4		

продовольственных товаров	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.			ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	2		
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2		
	Практические занятия	4	4	
	ПЗ №4 . Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2		
	ПЗ №5 . Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2		
	Практические занятия	4		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	ПЗ №6 . Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		
	ПЗ №7 . Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.5	Содержание учебного материала	10		

Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков			
	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		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд			
	Практические занятия	6	6	
	ПЗ № 8. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	ПЗ №9. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2		
	ПЗ № 10. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Всего:		96	20	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- экран.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники (печатные издания)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. 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.- 544с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А,И, Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2017. – 688 с.: ил.
19. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -192 с.

3.2.1. Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

3.2.2. Дополнительные источники

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для сред. проф. образования. / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», - 2017. – 336 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

