

Министерство образования Новосибирской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕРДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине ОП. 02 Организация хранения и контроль
запасов и сырья

специальность индекс МДК название МДК
43.00.00 Сервис и туризм
код специальности название специальности

Разработчик: Преподаватель Хуснидинова Е.В.
высш кв.кат.
должность подпись фамилия, имя, отчество

Бердск, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

Организация – разработчик Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Бердский политехнический колледж» (ГБПОУ НСО «БПК»)

Разработчик: Хуснидинова Е.В. - преподаватель профессионального цикла высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО

Заседание ПЦК

Протокол № 1 от 18.10. 2022

Председатель ЦК

Л.А. Ларина

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-методической работе

С.В. Сак

01.09.2022

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью профессионального учебного цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ОК, ПК, ЛР | | Умения /Знания |
|----------------|--|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | У1. Определять наличие запасов и расход продуктов; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | У2. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | У3. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | У4. Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | У5. Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | З1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | З2. Общие требования к качеству сырья и продуктов; |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | З3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | |

| | | |
|---------|---|--|
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | видов продовольственных продуктов; |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 34. Методы контроля качества продуктов при хранении; |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | 35. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 36. Виды снабжения; |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 37. Виды складских помещений и требования к ним; |
| 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. | 38. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 39. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | 310. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; |
| 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. | 311. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; |
| 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. | 312. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве; |
| 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. | 313. Правила оценки состояния запасов на производстве; |
| 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. | 314. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 315. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; |
| | | 316. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |

| | |
|---------|---|
| 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 рецептур 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 рецептур 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. | |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | |
| ЛР14 | Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее | |

| | | |
|------|---|--|
| | достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных. | |
| ЛР23 | Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности. | |
| ЛР28 | Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам. | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> |
|--|---------------------------|
| Объем образовательной программы | <i>91</i> |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | <i>87</i> |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | <i>49</i> |
| практические занятия | <i>38</i> |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | <i>4</i> |
| Промежуточная аттестация | - |

2.2. Форма контроля

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет – 2 семестр.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствуют элементы программы |
|---|--|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров | | 30 | |
| Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров | <p>Содержание учебного материала Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей качества продовольственных товаров и их значимость. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. Требования к качеству сырья и продуктов.</p> <p>Практическое занятие № 1. Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов. Выявление фальсификации продуктов.</p> | 6 | ОК 01, ПК 1.1, 1.2, ЛР28 |
| Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров | <p>Содержание учебного материала Классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Состояние рынка продовольственных товаров</p> <p>Ассортимент, характеристики, пищевая ценность, требование к качеству, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Практическое занятие № 2. Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами).</p> | 2 | ОК 01-03, ПК 1.2, 2.4, 2.6, ЛР28 |
| | | 12 | ОК 01-03, ПК 5.2, ЛР28 |
| | | 6 | ОК 01, ОК 04, ПК 1.1, ЛР28 |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | Самостоятельная работа Изучение: ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания); состояния местного продовольственного рынка. Работа со статистическими сборниками для определения состояния производства важнейших продовольственных товаров. | 1 | |
| Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства | | 36 | |
| Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения | Содержание учебного материала Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. | 6 | ОК 01, 09, ПК 1.1, 1.4, 4.4, 5.2, ЛР14, ЛР23 |
| | Практическое занятие № 3 Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное). | 4 | ОК 09, 10, ПК 4.4, 5.2, ЛР14, ЛР28 |
| Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства | Содержание учебного материала Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. | 6 | ОК 01-03, ПК 5.1, 5.2, 5.6, ЛР14, ЛР23 |
| | Практическая работа № 4 Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. | 6 | ОК 04, 09, ПК 5.1, 5.2, 5.6, ЛР14, ЛР28 |
| | Самостоятельная работа: Составление: плана мероприятий по сокращению расходов по таре; графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; анализа организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). | 1 | |
| Тема 2.3. Условия хранения различных | Содержание учебного материала Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов | 6 | ОК 01, 07, 09, ПК 5.6, 6.1, 6.4, |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| видов продовольственных продуктов | продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания. | | 6.5, ЛР23, ЛР28 |
| | Практическое занятие № 5. Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве. Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров. | 6 | ОК 01, 10, ПК 6.1, 6.4, 6.5, ЛР28 |
| | Самостоятельная работа: Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания (работа со стандартами, решение ситуационных задач). Оформление журнала инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов. Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов. | 1 | |
| Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов | | 23 | |
| Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов | Содержание учебного материала Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. | 6 | ОК 01-03, ПК 6.3, 6.4, 6.5, ЛР14, ЛР28 |
| | Практическое занятие № 6 Определение наличия запасов и расхода продуктов. Документальное оформление отпуска продуктов со склада. | 6 | ОК 01, 09, 10, ПК 6.3, 6.4, 6.5, ЛР14 |
| | Самостоятельная работа: Изучение: современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях; возможных рисков в области сохранности запасов, основные причины их возникновения; порядка списания продуктов (потерь при хранении), документальное оформление списания; документальное оформление инвентаризации продуктов | 1 | |
| Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве | Содержание учебного материала Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования | 4 | ОК 05, 09, 10, ПК 6.2, 6.3, 6.5, ЛР14, ЛР23 |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов. | | |
| | Практическое занятие № 7 Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. | 6 | ОК 09, 10, ПК 6.2, 6.3, 6.5, ЛР14 |
| | Промежуточная аттестация | 2 | |
| | Итого | 91 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета № 20 «Метрология, стандартизация и сертификация».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- учебно-методическая литература;
- бланки документов.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением.
- весы настольные циферблатные, весы электронные.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. М.В. Володина, Т.А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования, М.: «Академия», 2017 г.

Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2016.Сборник технологических нормативов.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.16 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2016 № 389)
3. СанПиН 2.3.6.1078-17 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.2017г.

Интернет- ресурсы

www.legpromsme.ru

www.businesspravo.ru

www.ecobest.ru

www.sebusiness.ru

www.twinpx.com/file/149691/

belobshepit.ru/node/106

psbatishev.narod.ru

biblior.ru

sklad-zakonov.narod.ru

www.tehbez.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> |
| Умения: Определять наличие запасов и расход продуктов | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Знать: Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |

| | |
|--|---|
| Общие требования к качеству сырья и продуктов | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Методы контроля качества продуктов при хранении | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Виды снабжения | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Виды складских помещений и требования к ним | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |
| Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания | Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет |

| | |
|---|--|
| <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет</p> |
| <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет</p> |
| <p>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет</p> |
| <p>Правила оценки состояния запасов на производстве</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет</p> |
| <p>Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет</p> |
| <p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет</p> |
| <p>Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> | <p>Текущий контроль: - экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос. Промежуточный контроль: - зачет</p> |