

Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

**«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель производства

ИИ Черномуров

*С.И. Кравченко*

«*20*» *апрель* 2020



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КТБПОУ «Зеленогорский

техникум промышленных

технологий и сервиса

*С. П. Родченко*

«*20*» *апрель* 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
Среднее профессиональное образование

г. Зеленогорск, 2020 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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 образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.08 Охрана труда.

Темы программы учебной дисциплины могут быть использованы в дополнительном профессиональном образовании (по программам повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

- 33.011 (16675) повар
- 33.010 (12901) кондитер
- 33.014 (16672) пекарь.

## 1.3. Цель и результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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.

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе общими (ОК) компетенциями:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профес-</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и</p>

	<p>потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение</p>	<p>сиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с пара-</p>	<p>Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации</p>



	метрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-	Понимать значимость своей профессии	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру	Сущность гражданско-патриотической позиции

патриотическую позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	(специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности



<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> </ul>	<p>-методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд;</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися</li> </ul>	<p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p>



соответствии с инструкциями и регламентами		условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
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.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.	-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и ка-	-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при об-

<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		<p>честву, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>работке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Проверка уровня обеспеченности ресурсами</p>	<p>--проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; -оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; -использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; -оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве; -планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве-анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;. -определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; -рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении</p>	<p>-хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания; -складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; -рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; -изменения, происходящие в продуктах при хранении; -влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество. -приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; -методы контроля хранения продуктов на пред-</p>



		<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять документацию на поступившие продукты;</li> <li>-проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; -разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках; -контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе</li> </ul>	<p>приятия питания; -возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); -основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); -способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов;</p>
	<p>Контроль хранения запасов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов; -выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; -планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве; -разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;</li> <li>-участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;</li> <li>-инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания; -проверять соблюдение работниками правил хра-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>-способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов;</li> </ul>

		нения продуктов на производстве; -проверить правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании;	
--	--	--	--

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 102 часа; самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

##### 1.4.1. Использование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Знать: - ассортимент овощей, свежих плодов, ягод Сибирского региона Уметь: - ориентироваться в ассортименте региональных овощей, плодов, ягод	Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	2	Расширение и углубление подготовки специалистов, получения дополнительных умений и знаний
2.	Знать: - Виды рыб Сибирского региона Уметь: - определять виды рыб Сибирского региона	Тема 1.4. Товароведная характеристика продовольственных товаров	2	Расширение и углубление подготовки специалистов, получения дополнительных умений и знаний



3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы консервирования продовольственных товаров, значение и сущность методов</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять метод консервирования;</li> </ul>	Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	2	Расширение и углубление подготовки специалистов, получения дополнительных умений и знаний
4.		Консультации, самостоятельная работа	16	Проведение консультаций, организация самостоятельной работы по вопросам организации хранения и контроля запасов сырья.
Итого			22	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	118
<b>Объем образовательной программы</b>	102
в том числе:	
теоретическое обучение	62
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа	12
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

## 2.1. Тематический план и содержание дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося		Формируемые ОК и ПК	Активные формы проведения занятий	Формы и темы внеаудиторных самостоятельных работ	Объем часов		Уровни освоения
						Кол-во обязательных аудиторных работ	Кол-во часов внеаудиторных с/р	
1	2		3	4	5	6	7	8
Введение	Содержание учебного материала					1		
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.				1		
Раздел 1.	Основные группы продовольственных товаров						12	
Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала					6		
	1	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция - визуализация		1		2
	2	<b>Оценка качества продовольственных товаров:</b> понятие качества, методы определения качества, показатели качества, органолептические и измерительные методы оценки качества, средняя проба	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
	3	<b>Потребительские свойства продовольственных товаров:</b> сохраняе-	ОК 1-7, 9, 10,	Используй-		1		2



		мость, энергетическая, биологическая, физиологическая и органолептическая ценность, доброкачественность	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	вание ЭОР			
	4	<b>Дефекты и брак продовольственных товаров:</b> понятие дефекта и брака, классификация дефектов по степени выявления	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1	2
	5	<b>Методы определения качества и безопасности:</b> Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1	2
	6	<b>Маркировка:</b> понятие, порядок и правила маркировки, товарный знак, штриховое кодирование товаров	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция - визуализация		1	2
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>19</b>	
	1	<b>Товароведная характеристика зерномучных товаров:</b> Зерновые культуры, зерно, строение, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки, ассортимент зерномучных товаров, условия хранения. Крупа: ассортимент, характеристика, сорта, разновидности круп, условия хранения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция с разбором конкретных ситуаций		1	2
	2	<b>Мука и макаронные, хлебобулочные изделия:</b> ассортимент, характеристика, сорта, виды, требования к упаковке и качеству, хлеб, булочные изделия, сдобные и бараночные изделия, сухарные изделия, условия хранения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			2	2
	3	<b>Товароведная характеристика овощных товаров, свежих плодов и ягод, грибов:</b> классификация и химический состав овощных товаров, свежих плодов и ягод, грибов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1	2

4*	<b>Овощные товары, свежие плоды и ягоды, грибы региональные:</b> Классификация и химический состав овощных товаров, свежих плодов и ягод, дикоросов, грибов Сибирского региона	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3		Составить презентацию: Дикоросы Сибири	2	2	2
5	<b>Клубнеплоды и корнеплоды, капустные и луковые, тыквенные и томатные и прочие овощные культуры овощи:</b> ассортимент, особенности, сорта, условия хранения, салатно-шпинатные, десертные и пряные	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			2		2
6	<b>Семечковые и косточковые, субтропические и тропические, экзотические плоды:</b> ассортимент, особенности, сорта, условия хранения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			2		2
7	<b>Ягоды и орехоплодные, грибы:</b> группы, ассортимент, дикорастущие ягоды, ассортимент, особенности, сорта, классификация грибов по пищевой ценности, условия хранения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
8	<b>Товароведная характеристика вкусовых товаров:</b> чай и кофе, пряности и приправы, алкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, особенности, сорта, условия хранения, особенности кулинарного применения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			2		2
9	<b>Товароведная характеристика сахара, крахмала, кондитерских изделий:</b> сахар, крахмал, кондитерские изделия, классификация, пищевая ценность, ассортимент	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
10	<b>Товароведная характеристика молочных товаров:</b> классификация молочных товаров: пищевая ценность, химический состав	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
11	<b>Молоко и продукты его переработки, кисломолочные товары:</b> классификация, технология приготовления, ассортимент, условия хранения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,			1		2



	нения	3.1, 4.1, 5.1, 6.3					
12	<b>Творог и сливочное масло, сыр:</b> ассортимент, особенности изготовления, виды, условия хранения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
13	<b>Товароведная характеристика жировых товаров, яиц и яичных товаров:</b> растительные масла, маргарин, майонез, ассортимент, основное сырье, виды. <b>Яйца и яичные товары:</b> виды яиц, химический состав, категории требования к качеству и упаковке, хранению.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			2		2
<b>Практические занятия</b>					14		
1	<b>№ 1.</b> Изучение ассортимента и оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		3		
2	<b>№ 2.</b> Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		2		
3	<b>№ 3</b> Изучение ассортимента и оценка качества овощей	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		3		
4	<b>№ 4</b> Изучение ассортимента и качества кондитерских и вкусовых товаров	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		2		
5	<b>№ 5.</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров. Ознакомление с дефектами яиц.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	Составление отчёта		2		

		6.3				
6	№6. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		2	
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>3</b>	
	1	<b>Товароведная характеристика мясных товаров:</b> мясо, клеймение туш и показатели упитанности: химический состав, классификация мяса и мясных товаров, виды клейма, категории упитанности, разделка туш: краткая схема разделки туш на отрубы.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция - визуализация	1	
	2	<b>Мясо убойных животных и мясные субпродукты, мясо домашней птицы и полуфабрикаты:</b> ассортимент, характеристика, условия, сроки хранения.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3		1	2
	3	<b>Колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы:</b> ассортимент, характеристика, условия, сроки хранения.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3		1	2
	<b>Практические занятия</b>				<b>4</b>	
	4	№7. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта	4	2
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных</b>	1	<b>Товароведная характеристика рыбных товаров:</b> Рыбные товары и основные промысловые семейства рыб: химический состав, основные виды рыбы, виды разделки	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3		1	2



продуктов	2*	Виды рыб Сибирского региона	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция - визуализа- ция	Подготовить презентацию: Рыба Сибири	2	2	2
	3	Живая, охлажденная и мороженая рыба, соленая и копченая рыба Рыбные консервы и полуфабрикаты, икра рыб и нерыбные морепродукты: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция с разбором конкрет- ных си- туаций		1		2
	Практические занятия					4		
	1	№8. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составле- ние отчёта		4		
Раздел 2.	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания							
Тема 2.1.	Содержание учебного материала					4	-	
Организация продовольственного и материально-технического снабжения	1.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Урок- собеседова- ние		1		2
	2.	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция - ви- зуализация		1		2
	3.	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Дискуссия		1		2

	4.	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.).	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция-диалог		1		2
<b>Практические занятия</b>						<b>3</b>		
	1.	№ 9. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчета		3		
<b>Тема 2. 2. Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>3</b>	-	
	1.	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция с разбором конкретных ситуаций		1		2
	2	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Дискуссия		1		2
	3	<b>Тарное хозяйство:</b> понятие, назначение, виды. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Дискуссия		1		1
	<b>Практические занятия</b>					<b>2</b>	-	
	1.	№ 10. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчета		2		
<b>Тема 2. 3. Приемка различных ви-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>3</b>	-	
	1.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-	ОК 1-7, 9,	Лекция с		1		2



дов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		материальных ценностей	10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	разбором конкретных ситуаций Лекция-диалог				
	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.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Урок-собеседование		1	2	
	3.	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция-диалог		1	2	
	<b>Практические занятия</b>						<b>2</b>	
	2.	№ 11. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		2		
Тема 2.4: Организация хранения различных видов продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>4</b>	-	
	1.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция-диалог		1	2	
	2.	Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Урок-собеседование		1	2	
	3.	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция-диалог		1	2	

	4	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
	<b>Практические занятия</b>					<b>4</b>		
	1.	№ 12. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		2		2
	2	№13. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			2		2
<b>Тема 2.5 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>3</b>		
	1	Правила оформления заказа на продукты со склада.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция-диалог		1		2
	2	Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
	3	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция с разбором конкретных ситуаций Лекция-диалог		1		2
	<b>Практические занятия</b>					<b>2</b>		



	1	№ 14.Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада Оформление заказа на сырье и продукты со склада	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		2		2
<b>Тема 2.5 Контроль со- хранности и рас- хода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					<b>12</b>		
	1	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция- диалог		1		2
	2	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
	3	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция с разбором конкретных ситуаций Лекция- диалог		1		2
	4	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
	5	Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			1		2
	6	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция- визуализация		1		2

7*	Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция-визуализация	Составить таблицу: современные методы консервирования	1	4	2
8*	Условия хранения продовольственных товаров: сущность, условия, режимы хранения, товарное соседство	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Лекция-визуализация	Составить таблицу: товарное соседство	1	4	2
<b>Практические занятия</b>					<b>5</b>		
1	№15. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		2		2
2	№16. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Составление отчёта		3		2
<b>Дифференцированный зачет</b>		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3			<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Консультации</b>					4		
<b>ИТОГО:</b>					<b>102</b>	<b>12</b>	
<b>ВСЕГО</b>					<b>118</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Печатные издания:**

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>

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>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.



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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник - М.: Академия, 2015

### 1.2.2. Электронные издания:

1. <https://www.book.ru/book/920629> Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018
2. <http://www.academia-moscow.ru> Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / С.Ю. Мальгина Ю.Н. Плешкова.- М.: 2015 Академия,
3. <http://znaniyum.com/go.php?id=9427> Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018
4. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
5. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
7. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
8. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>процедур и правил</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>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>		
<p>Умения: 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>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>