МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

_____ / Л.Ф. Пелевина

«22» 04 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ / В.Г. Шубаева

«_____» _____ 2020г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Журавель В.И., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

подпись _____

Рецензент:
Нестеренко Е.А., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

подпись _____

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол №9 от 21.04 2020г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.	ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цели дисциплины:

усвоение теоретических знаний в области основ по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии;

формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профес-

сиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов; самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*150*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*118*
в том числе:	
лабораторные работы	*24*
практические занятия	*45*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*32*
Итоговая аттестация в форме (указать)	*1 сем. – диф. зачет, 2 сем. - Экзамен*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.	**Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.**		
Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	*16*	
	1 Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Вкусовые продукты. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.	*6*	*3*
Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.	Содержание учебного материала	*4*	
	1 Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения.		*2,3*

	Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки.		
	Практическое занятие 1 Основные понятия. Основополагающие характеристики товара.	*2*	*3*
	Практическое занятие 2 Качество товаров, виды и показатели качества.	*4*	
	Практическое занятие 3 Количественная характеристика качества.	*4*	
	Практическое занятие 4 Факторы, сохраняющие качество товаров.	*4*	
	Практическое занятие 5 Товарные потери.	*4*	
	Практическое занятие 6 Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	*6*	
Тема 1.3 Методы контроля качества продуктов при хранении.	Содержание учебного материала	*10*	
	1 Основные термины и понятия в области качества продукции . Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.		*2,3*
	Лабораторная работа 1 Определение титруемой кислотности молока.	*2*	*3*
	Лабораторная работа 2 Ускоренный метод определения сухого вещества в продуктах.	*4*	
	Лабораторная работа 3 Определение летучих жирных кислот.	*4*	
	Лабораторная работа 4 Определение кислотности и щелочности пищевых продуктов.	*6*	
	Лабораторная работа 5 Определение массовой доли редуцирующих веществ сахара.	*4*	

	Лабораторная работа 6 Определение кислотности муки.	*4*	
	Практическое занятие 7 Контроль качества супов.	*4*	
	Практическое занятие 8 Контроль качества блюд из мяса.	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.	*4*	
Раздел 2.	**Организация производства продукции и производственного процесса.**		
Тема 2.1. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	*4*	
	1 Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.		*2*
	Практическое занятие 9 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.	*2*	*2,3*
	Практическое занятие 10 Размещение сети предприятий общественного питания.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы «Требования к качеству мяса птицы в зависимости от свежести (свежая, несвежая, сомнительной свежести)».	*6*	
Тема 2.2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании.	Содержание учебного материала	*11*	
	1 Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Товарные запасы на производстве. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Действующие нормы оснащения. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящих продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		*2*

		Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.		
	Практическое занятие 11 Составление договора поставки на продовольственные товары. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавателя).		*2*	*3*
	Практическое занятие 12 Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.		*2*	
	Практическое занятие 13 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.		*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящих продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.		*7*	
Тема 2.3. Структура производства.	Содержание учебного материала		*2*	
	1	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и бесцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.		*2*
	Практическое занятие 14 Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		*2*	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Работа с нормативной документацией.		*1*	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		*2*	
	1	Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной про-		*2*

Оперативное планирование работы производства.	граммы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов.		
	Практическое занятие 15 Расчет выхода полуфабрикатов.	*2*	*3*
	Практическое занятие 16 Определение количества потребителей по графику загрузки зала.	*1*	
	Практическое занятие 17 Разбивка блюд по ассортименту.	*1*	
	Практическое занятие 18 Составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя). Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха.	*2*	
Итого		***150***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд.1221 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены и ТХК
Лабораторные столы на 15 мест, рабочее место преподавателя, тумба с мойкой.
Оборудование: лабораторные весы, аквадистилятор ДЭ-4-02, термостат ТС-1, электроплитка керамическая двухкомфорочная, камера Горяева 4-х сеточная, петли микробиологические, стекло покровное, стекло предметное, чашки Петри, центрифуга лабораторная, сахариметр универсальный, баня водяная лабораторная, Аквадистиллятор ДЛ-4-02, Аналитические электронные весы Pioneer, Микровизор μVizo-101(4 шт),Анализатор влажностиМХ-50, Центрифуга лабораторнаяЦЛН-16, Теромостат воздушный ТС 1/201,Холодильник Indesit.
Ауд.1223 (Аудитория)
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный - 5шт., плакатница-1 шт.
Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор NEC с проекционным экраном Star.
Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Пасько, Ольга Владимировна Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. 2-е изд., испр. и доп Электрон. дан. Москва : Юрайт, 2017 - 248 с	осн		ЭБС Юрайт
Усов, Владимир Васильевич Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов 14-е изд.., стер.Москва : Академия, 2017. - 432 с.	осн	46	
Донченко, Людмила Владимировна Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. 3-е изд., испр. и доп Электрон. дан. Москва : Юрайт, 2018 .-264 с.	доп		ЭБС Юрайт

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Ресторанный бизнес» .
3. Журнал «Стандарты и качество» .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и

лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Формы и методы контроля и оценки результатов обучения***
Уметь:	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Тестовый контроль. Экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	письменная проверка. Экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Тестовый контроль.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Тестовый контроль.
Знать:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. Защита рефератов
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Тестовый контроль. Защита компьютерной презентации.
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;	Тестовый контроль. Отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских.
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Тестовый контроль.
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Проверка в виде тестирования.
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.	

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.