

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Колледж технологий и управления

Регистрационный  
номер 24-20/16



Проректор по учебно -  
методической работе

Халдеева М.Н.

« 27 » 06 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник – технолог

Уровень ППССЗ базовая

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 52 ч.

Якутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:  
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.  
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;  
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии \_\_\_\_\_ *Местникова* \_\_\_\_\_ /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ \_\_\_\_\_ *Яковлева* \_\_\_\_\_ /Яковлева Н.М./  
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ \_\_\_\_\_ *Чиркова* \_\_\_\_\_ /Чиркова Ю.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/Председатель УМС АГАТУ \_\_\_\_\_ *Сивцев* \_\_\_\_\_ /Сивцев Н.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3	Условия реализации учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит как общепрофессиональная дисциплина.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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

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

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

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

ОК.5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

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

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

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

ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

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 и приготовление полуфабрикатов для 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, сельскохозяйственной (домашней птицы);

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

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 и 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 Организовать работу трудового коллектива;
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- ПК 6.5 Вести утвержденную результаты выполнения работ исполнителями.

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

Целью освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является 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.

Задачи:

- изучить товароведную характеристику продовольственных товаров;
- знать качество продовольственных товаров;
- рассмотреть организацию работы складских помещений;
- изучить оперативное планирование работы производства;
- знать учет и отчетность сырья.

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов;
- консультация – 1 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы	12
подготовка к практическим работам	5
<b>Консультации обучающегося (всего)</b>	<b>1</b>
<b>Итоговая аттестация в форме - зачета во втором семестре</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия в области хранения и контроля запасов и сырья. Предмет, цели, задачи дисциплины. Связь дисциплины с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности	2	1
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>		<b>16</b>	
Тема 1.1. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	1
	1   Ассортимент основных групп продовольственных товаров		
	2   Зерно и продукты его переработки		
	3   Овощи, плоды, фрукты, грибы		
	4   Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары		
	5   Вкусовые товары		
	6   Пищевые жиры		
	7   Яйца и продукты их переработки		
	8   Молоко и молочные продукты		
	9   Рыба и рыбные продукты		
	10   Мясо и мясные продукты		
	Самостоятельная работа обучающихся – проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы Изучение ассортимента и оценка качества крупы и сухих завтраков из зернового сырья Изучение классификации свежих овощей, плодов и грибов Изучение классификации яиц Изучение классификации рыбы и рыбных продуктов	8	3
Тема 1.2. Качество продовольственных товаров	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
	1   Общие требования к качеству сырья и продуктов	4	1,2
	2   Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. Санитарные правила для организаций общественного питания		
3   Методы контроля качества продуктов при хранении (входной, операционный контроль)			



	Самостоятельная работа обучающихся - проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы Требования к качеству овощей, плодов. Правила их хранения и транспортирования Требования к качеству молока и молочных продуктов Требования к качеству мяса и мясных продуктов	2	3
<b>Раздел 2. Организация коммерческой деятельности</b>		<b>6</b>	
Тема 2.1. Организация работы складских помещений	Содержание учебного материала		
	1   Виды снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами	4	1,2
	2   Виды складских помещений и требования к ним		
	3   Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
	4   Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
	5   Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания		
	6   Поверка весового оборудования		
	7   Температурный и санитарный режим хранения продовольственных продуктов		
Самостоятельная работа обучающихся - проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы Виды складских помещений и требования к ним Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	3	
Тема 2.2. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала	<b>8</b>	
	1   Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	6	1,2
	2   Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		
	3   Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		
	4   Правила оценки состояния запасов на производстве		
	5   Нормы запаса сырья		
Самостоятельная работа обучающихся - проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	2	3	
Тема 2.3. Учет и	Содержание учебного материала	<b>13</b>	

отчетность сырья	1	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	4	1,2
	2	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	3	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		
	Практические занятия		6	3
	1	определение наличия запасов и расход продуктов		
	2	оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов		
	3	проведение инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов		
	4	принятие решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов		
	5	оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		
	Самостоятельная работа обучающихся: - проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы; - подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практической работы, отчета и подготовка к его защите. Правила инвентаризации запасов продуктов Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		3	
<b>Консультации обучающихся</b>		<b>1</b>		
<b>Зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>52</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore</li> <li>2. Системный блок Corei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb</li> <li>3.Ученическая доска 1_створчатая</li> <li>4.Кафедра</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Рабочее место преподавателя</li> <li>2.Рабочие места студентов</li> </ol> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linu LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
2		<p>Компьютерный класс №1.217</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Стол письменный для студентов – 6шт</li> <li>2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт</li> <li>3.Стулья – 29шт</li> <li>4.Стол компьютерный – 16шт</li> <li>5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт</li> </ol> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт</li> <li>2.Стол преподавательский – 1шт</li> <li>3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт</li> <li>4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт</li> <li>5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт</li> <li>6.Экран (Starflex,150x150) – 1 шт</li> </ol> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г. Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г. Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 AdobeReader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технологии пищевых производств	Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л..	ЭБС Юрайт 2018	1,2	2	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

#### **Дополнительные источники:**

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Безопасность пищевой продукции	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	ЭБС Юрайт 2018	1,2	2	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

#### **Перечень электронных ресурсов:**

№	Наименование
1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
2	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
3	Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.ysaa.ru/">http://nlib.ysaa.ru/</a> ;
4	Moodle.ysaa.ru

#### **Перечень информационных справочных систем:**

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
2	федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;
3	федеральный образовательный портал <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> ;

### **3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.3.1. Образовательные технологии.**

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

#### **3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.**

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

*Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:*

- видеувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.ru/> для слабовидящих.

*Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:*

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

*Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:*

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы).

### **3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>освоенные умения</b>	
определять наличие запасов и расход продуктов	Тестовый контроль. Устный контроль в форме: индивидуального опроса; фронтального опроса
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Контроль в форме: составления схем; заполнения таблиц; решения ситуаций. Выполнение практических заданий
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Устный контроль в форме: индивидуального опроса; фронтального опроса
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Контроль в форме: составления схем; заполнения таблиц; решения ситуаций. Выполнение практических заданий
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Контроль в форме: составления схем; заполнения таблиц; решения ситуаций. Выполнение практических заданий. Экзамен
<b>усвоенные знания</b>	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
методы контроля качества продуктов при хранении	Письменная проверка (терминологический диктант, ответы на вопросы, составление тезисов, подготовка рефератов) тестирование. Экзамен
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Письменная проверка (терминологический диктант, ответы на вопросы, составление тезисов, подготовка рефератов) тестирование
виды снабжения	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
виды складских помещений и требования к ним	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Письменная проверка (терминологический диктант, ответы на вопросы, составление тезисов, подготовка рефератов) тестирование

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Письменная проверка (терминологический диктант, ответы на вопросы, составление тезисов, подготовка рефератов) тестирование
правила оценки состояния запасов на производстве	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Письменная проверка (терминологический диктант, ответы на вопросы, составление тезисов, подготовка рефератов) тестирование.
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Письменная проверка (терминологический диктант, ответы на вопросы, составление тезисов, подготовка рефератов) тестирование. Экзамен



**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»  
одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и  
сырья»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и  
сырья»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и  
сырья»

одобрена на 2018\_ /2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и  
сырья»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № \_\_\_\_\_ заседания кафедры от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Ведущий преподаватель \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_