

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

2020 г.

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: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель специальных дисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО:- 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Дисциплина «**Организация хранения и контроль запасов и сырья**» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент 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.
- Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**
- ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 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.
- ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
- ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- 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.
- ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 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.
- ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

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.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)

557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; - выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. 	<p>ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p> <p>ВД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ВД 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>ВД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ВД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ВД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</p> <p>ВД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.</p> <p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.</p>
557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; - приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий. 	<p>ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей ку-</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2.</p>

		<p>линарной продукции.</p> <p>ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p> <p>-обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;</p> <p>-организация работы бригады поваров;</p> <p>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</p> <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <p>-планирование процессов основного производства организации питания;</p> <p>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</p> <p>-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</p>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>
6821 Пекарь	<p>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> <p>- составление рецептуры</p>	<p>ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.</p>

	<p>хлебобулочных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий - формовка хлебобулочных изделий - выпечка хлебобулочных изделий - презентация и продажа хлебобулочных изделий 		
	<p>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей</p> <ul style="list-style-type: none"> - заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - организация работы пекарей <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование процессов хлебобулочного производства - организация и координация процессов хлебобулочного производства - контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>
549 Кондитер	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколад-	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных конди-	<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.</p>

	<p>ной продукции разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе - изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции 	терских изделий.	
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров <p>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование процессов кондитерского цеха - организация и координация процессов кондитерского цеха - контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов.
 - самостоятельная работа обучающихся 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы (зачет)	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
в том числе:	
Подготовка докладов	30
Составление кроссвордов	8
Работа с нормативными документами	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

- а) для слепых:
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- б) для слабовидящих:
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
 - учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
 - по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;
- г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Раздел 1 . Товароведная характеристика пищевых продуктов	82	
Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала		1,2,3
	1. Стандартизация и сертификация в общественном питании	2	
	2. Классификация пищевых продуктов. Маркировка пищевых продуктов.	2	
	3. Основы консервирования продуктов.	2	
	4. Качество пищевых продуктов.	2	
	5. Контрольная работа по теме № 1.1	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		
	6. Свежие овощи, грибы	2	
	7. Свежие плоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов	2	
	8. Контрольная работа по теме 1.2	2	
	Практические занятия	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, мяса, мясных продуктов	9. Определение качества овощей и плодов по органолептическим показателям		
	Содержание учебного материала		
	10. Свежая рыба	2	
	11. Рыбные продукты.	2	
	12. Мясо убойных животных	2	
	13. Субпродукты. Мясо птицы. Мясные продукты	2	
	14. Контрольная работа по теме 1.3	2	
	Практические занятия		

	15. Определение качества мясных и рыбных продуктов по органолептическим показателям	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		
	16. Молоко. Молочные продукты	2	
	17. Яйца. Яйцепродукты	2	
	18. Пищевые жиры	2	
	19. Контрольная работа по теме 1.4	2	
	Практические занятия		
	20.Определение качества молочных продуктов по органолептическим показателям.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика зерновых товаров, кондитерских, вкусовых товаров, пищевых кислот, желирующих веществ	Содержание учебного материала		
	21.Крупы. Мука.	2	
	22. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.	2	
	23.Кондитерские изделия. Желирующие вещества. Пищевые кислоты	2	
	24.Вкусовые товары	2	
	25.Контрольная работа по теме 1.5.	2	
	Практические занятия		
	26.Определение качества зерновых товаров по органолептическим показателям.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	30	2,3
	1.Подготовка докладов, презентаций на тему «Новые продукты на Российском рынке». 2. Составление кроссвордов по теме «Ассортимент пищевых продуктов». 3. Маркировка пищевых продуктов.		
	Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	68	

Тема 2.1. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		1,2
	1 . Организация снабжения предприятий.	2	
	2. Приемка продовольственных товаров	2	
	3. Нормы запасов и сырья. Определение норм запасов сырья	2	
	Практические занятия		
	4. Документальное оформление поступления товара	2	
Тема 2.2. Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала		2
	1. Виды и состав складских помещений.	2	
	2. Техническое оснащение складских помещений	2	
	Практические занятия		
	3. Расчет площади для кладовых	2	
	Содержание учебного материала		
	4. Тарное хозяйство. Упаковка товаров	2	
	5. Понятие хранения и способы хранения продуктов	2	
	6. Процессы, происходящие в продуктах при хранении	2	
	7. Методы контроля качества продуктов	2	
	8. Оперативное управление работой складом	2	
	9. Контрольная работа по теме «Организация складского хозяйства»	2	
	Практические занятия		
	10. Оценка условий хранения и состояния сырья и продуктов	2	
	11. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары в складских по-	Содержание учебного материала		2
	1. Материальная ответственность, ее материальное оформление	2	

мещениях предприятий общественного питания	2.Товарные потери. Порядок отпуска продуктов на производство	2	
	Практические занятия		
	3.Составление акта о бое, порче и ломе. Документальное оформление отпуска продуктов со склада	2	
	Содержание учебного материала		
	4.Учет сырья и тары в кладовой	2	
	5. Инвентаризация продуктов, товаров, тары	2	
	6.Контрольная работа по теме 2.3	2	
	Практические занятия		
	7.Составление товарного отчета	2	
	8.Оформление результатов проведения инвентаризации»	2	
	Самостоятельная работа	20	2, 3
	1. Составление кроссвордов на тему «Учет сырья и тары в кладовой» 2. Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Составление конспекта 3. Составление инвентаризационной ведомости по заданию 4. 3.Подготовка к зачету по темам: -«Товароведная характеристика пищевых продуктов» -«Организация снабжения предприятий общественного питания» -«Организация складского хозяйства» -« Методы контроля сохранности и расхода продуктов»		
Дифференцированный зачет	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2

Всего	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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф для литературы и дидактических материалов,
- стенды по тематике предметов (по количеству разделов программы),
- классная доска,
- методические пособия выполнения контрольных работ;
- методические пособия выполнения самостоятельных работ;
- методические пособия выполнения и оформления практических работ;

Технические средства обучения:

- DVD - проектор,
- компьютер с лицензионным программным обеспечением MS Office,
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основная литература:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – Академия, 2015.
2. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2014.
3. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2014.
4. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2010.
5. Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлепродинформ, М - 2011г.

Дополнительная литература:

1. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2014г.
2. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 2007-2017г.
3. Сан ПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое".
4. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов".

"Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994г.

5. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2-х томах – Москва, 2013.
6. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» -М. «Академия» 2014

Сайты:

1. ozon.ru
2. [npo. Skool-cabinet.ru](http://npo.skool-cabinet.ru)
3. <http://metalhandling.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, письменного и устного опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p>	<p>Решение задач «Определение норм запасов сырья»</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества различных продуктов по органолептическим показателям. - Размещение сырья и продуктов на хранение <p>Оценка участия в проблемных производственных ситуациях, смоделированных педагогом на уроке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в проведении инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов <p>Оценка выполнения практических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление акта о бое, порче и ломе. - Расчет естественной убыли - «Проведение инвентаризации» - Решение задач по теме «Результаты проведения инвентаризации» <p>проверка правильности оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление накладной - Оформление заказа на сырье и продукты со склада - оформление товарного отчета - Оформление инвентаризационных материалов.
Знания:	
<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p>	<p>Выполнение тестовых заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки - Товароведная характеристика рыбы и рыбных

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	продуктов, мсса и мясных продуктов - Товароведная характеристика молочных продуктов, яичных продуктов, пищевых жиров - Товароведная характеристика зерновых продуктов Выполнение контрольных работ - Товароведная характеристика кондитерских товаров, вкусовых товаров, поваренной соли, пищевых кислот, хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ
методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Решение тестовых заданий «Организация снабжения предприятий общественного питания» Решение тестовых заданий «Организация складского хозяйства»
виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Контрольная работа «Методы контроля сохранности и расхода продуктов» Оценка выполнения дифференцированного зачета
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	