

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И  
СЫРЬЯ**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**Новомосковск**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10  
код

Технология продукции общественного питания  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Сапункова Анна Владимировна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОПОП по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины.**

Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков и умений в области организации хранения и контроля запасов сырья.

## **1.4 Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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 в организациях 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

В результате освоения дисциплины у обучающегося **должны формироваться следующие компетенции:**

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

### 1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 99 часов; самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	144
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	99
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	27
контрольные работы	9
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	45
в том числе: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, документацией, разработка схем классификации по определенным признакам, составление сообщений, рефератов, презентаций, конспектирование	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Теоретические основы организации хранения и контроль запасов и сырья.</b>	<b>23</b>	
<b>Тема 1.1</b>	Содержание учебного материала		
<b>Классификация и химический состав запасов и сырья.</b>	Понятие классификации, основные признаки группировки. Виды классификации: учебная, товарная. Понятие об ассортименте, его видах и товарном сорте. Характеристика простого, сложного, производственного и товарного ассортимента. Значимость химического состава товаров в обеспечении сохранности их качества. Неорганические и органические вещества, их содержание в продуктах и суточная потребность в них человека. Соотношение веществ и потребительские свойства товаров.	4	1
	<b>Лабораторные работы</b>	-	3
	<b>Практические занятия.</b>	-	
	<b>Контрольные работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями организации хранения.			
<b>Тема 1.2. Качество продовольственных товаров и организация их хранения.</b>	Содержание учебного материала		
	Понятие качества и свойств продукции. Основные свойства: пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, усвояемость товаров. Характеристика основных свойств качества товаров. Методы оценки качества товаров: органолептический метод: вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид. Лабораторный метод и его виды: физические, химические, микробиологические, физиологические. Применение методов оценки качества на практике. Стандартизация и сертификация товаров. Понятие стандартизации и стандарта. Органы, осуществляющие процесс стандартизации в РФ. Категории стандартов: ГОСТы, ОСТы, СТП, ТУ. Сертификация и его значение в оценке качества товаров. Сертификат и его виды: сертификаты, соответствие, качества, безопасности. Маркировка и штриховое кодирование. Понятие маркировки и её виды. Информация о продуктах питания, отражающаяся	10	1

	на упаковке. Отличительная эмблема Госстандарта РФ и её расшифровка. Штриховое кодирование сведений о товаре. Расчет определения качества товаров по штрих-коду. Хранение, его условия и режим. Температура, влажность воздуха, освещение, состав воздуха и их влияние на сохранность продовольственных товаров.		
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b> Оценка качества органолептическим методом. Изучение режимов хранения запасов и сырья в конкретных условиях. Изучение маркировки товаров. Штриховое кодирование сведений о товаре. Расчет определения качества товаров по штрихкоду.	4	2
	<b>Контрольная работа</b> Качество и классификация товаров	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми понятиями качества.	2	3
<b>Раздел 2.</b>	<b>Характеристика основных групп пищевых товаров.</b>	<b>58</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала		
<b>Ассортимент зерномучных товаров и контроль их качества.</b>	Крупы: химический состав и пищевая ценность. Основные виды и ассортимент круп: пшеничная, овсяная, гречневая, пшено, рис, ячменная, бобовые культуры. Качество круп: цвет, вкус, запах, влажность, содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, зараженность крупы. Упаковка и условия хранения крупы. Мука: химический состав и пищевая ценность. Ассортимент муки: пшеничная, ржаная, соевая, ячменная. Сортность муки различных видов и её отличительные характеристики. Требования к качеству муки: запах, вкус, влажность, цвет, кислотность, зольность, качество, клейковина. Упаковка и условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба и ассортимент хлеба. Требования к качеству хлебобулочных изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества: форма, поверхность, цвет, мякиш, вкус, пористость. Дефекты изделий: картофельная меловая болезнь, трещины, закал и т.д. Хранение изделий.	10	1



	Сухари, соломка, хлебные палочки. Ассортимент, сортность, требование к качеству. Макаронные изделия. Классификация и ассортимент макаронных изделий: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные изделия. Требования к качеству. Условия хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b> Изучение требований к качеству и хранению круп. Упаковка и условия хранения муки. Оценка качества хлеба. Определение дефектов хлеба. Изучение условий хранения хлебобулочных изделий	4	2
	<b>Контрольные работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, разработка схем классификации по определенным признакам.	2	3
<b>Тема 2.2.</b>	Содержание учебного материала		
<b>Организация хранения плодоовощных товаров.</b>	Химически состав, пищевая ценность, классификация плодов и овощей. Консервы овощные, их значение, классификационные признаки. Закусочные и плодовые консервы, компоты, пюре, джемы, консервы для детского и диетического питания.	4	1
	<b>Практическое занятие</b> Изучение требований к качеству, упаковка и хранение плодов и овощей. Оценка качества плодов и овощей. Определение естественной убыли пищевых продуктов в общественном питании. Изучение маркировки и хранения консервов.	4	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление, сообщений, рефератов, презентаций по теме: «Организация хранения плодоовощных товаров»	8	3
<b>Тема 2.3.</b>	Содержание учебного материала		

<b>Ассортимент, качество и основы хранения скоропортящихся товаров.</b>	Молочные товары: классификация и показатели качества. Кисломолочные продукты: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и условия хранения. Сыры: классификация, показатели качества, условия и сроки хранения, маркировка. Масло коровье: ассортимент, условия и сроки хранения. Мясные товары. Ассортимент мяса и мясопродуктов. Качество мяса, транспортировка и хранение. Рыба, рыбные товары, нерыбное водное сырьё. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения. Рыбные консервы: требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Яйца и яйцепродукты. Оценка и показатели качества. Условия и сроки хранения.	8	1
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b> Составление таблиц классификации скоропортящихся продуктов и режимов их хранения. Оценка качества скоропортящихся товаров и условий их хранения.	4	2
	<b>Контрольные работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с опорным конспектом, учебной специальной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями. Изучение качества молочных товаров органолептическим методом.	4	3
<b>Тема 2.4. Ассортимент, качество и режимы хранения кондитерских изделий, сахара, меда и крахмала, вкусовых продуктов.</b>	Содержание учебного материала	3	1
	Общая характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение кондитерских изделий, сахара, меда и крахмала. Ассортимент и сроки хранения вкусовых продуктов.		
	<b>Практические занятия</b> Условия и сроки хранения кондитерских изделий	1	2
	<b>Контрольная работа</b> Ассортимент, качество, основы хранения товаров	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, конспектирование вопросов темы: «Влияние сроков годности сырья на их реализацию»	4	3

<b>Раздел 3.</b>	<b>Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания.</b>	<b>25</b>	
<b>Тема 3.1 Источники продовольственного снабжения, формы и способы доставки продуктов</b>	Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания. Современные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Критерии выбора поставщиков. Договорные отношения с поставщиками. Договора поставки, их разделы. Основные задачи службы снабжения. Технологический процесс товародвижения. Формы, способы доставки продуктов. Приёмка продуктов по количеству и качеству.	5	1  2
	<b>Практическое занятие</b> Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Составление договора поставки на продовольственные товары. Организация приёмки продуктов поставщиков и обеспечение безопасности хранения (решение профессиональных задач).	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; реферат на тему «Источники снабжения ПОП сырьём».	4	3
<b>Тема 3.2. Материальнотехническое снабжение предприятий общественного питания</b>	Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Понятие норм оснащения.	2	1
	<b>Контрольная работа</b> Организация снабжения ПОП	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Организация материальнотехнического оснащения ПОП», «Оборудование для хранения пищевых продуктов»	8	3
<b>Раздел 4.</b>	<b>Управление расходом продуктов блюд на производстве</b>	<b>12</b>	<b>1</b>

<b>Тема 4.1. Организация управления расходом продуктов на производстве и движение блюд.</b>	Программное управление расходом продуктов и блюд на производстве. Технологическая документация по контролю хранения и расхода продуктов. Современные способы сохранности продуктов на производстве. Состояние запасов продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений, в т. ч. процедуры и правила проведения инвентаризации запасов продуктов.	4	2
	<b>Практическое занятие</b> Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов на производстве, в т. ч. технологических карт с использованием программного обеспечения	2	
	<b>Контрольная работа</b> Управление расходом продуктов и блюд на производстве	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с нормативной документацией	4	3
<b>Раздел 5.</b>	<b>Организация работы складского и тарного хозяйства предприятия общественного питания.</b>	<b>25</b>	
<b>Тема 5.1. Организация работы складских помещений и требования к ним.</b>	Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений, их оснащение. Объёмно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Последовательность складских операций. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые для приёмки, хранения и отпуска продуктов. Назначение, перечень, критерии приёмки. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	5	1
	<b>Практическое занятие</b> Оборудование, инструменты, инвентарь складских помещений	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа со специальной литературой: «Оборудование складских помещений и их обслуживание»	4	3

<b>Тема 5.2. Технологические процессы на складе.</b>	Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность за соблюдение правил при хранении продуктов. Проведение инструктажа по соблюдению безопасности хранения продуктов. Внедрение прогрессивных технологий хранения и складирования. Товарные запасы: понятие, виды, оценка состояния. Товарные запасы и расход продуктов, оформление документов: получение продуктов на производство.	8	1
	<b>Практическое занятие:</b> Оформление документов: получение продуктов на производство. Организация приёмки, хранения и отпуска продуктов на складе. Определение запасов (решение профессиональных задач)	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Ознакомление с нормативными таблицами отходов и потерь при хранении продуктов	3	3
	<b>Контрольная работа</b> Организация работы складского и тарного хозяйства	2	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		1	3
<b>Всего</b>		<b>144</b>	

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Володина М.В., Сопачёва Т.А., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО. – М.: Издательский центр

«Академия», 2013 . – 192 с.

2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010 . – 336 с.

##### Дополнительные источники:

1. Васюкова А., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие. – М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2011. – 296с.

2. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»). – М.: Книга сервис, 2011. – 128с.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2011 . – 272 с.

4. Новикова А. М. и другие. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ИРПО; Изд. Центр "Академия", 2010 г.

5. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: «Гросс Медиа», 2013. – 208 с.

6. Тимофеева В.А., Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. (СПО) – Ростов н/Д: Феникс 2011. – 416 с.

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.edu.ru/> – Российское образование, Федеральный портал (дата обращения 01.09.2015 г.)

2. <http://www.profobrazovanie.org/>– Профобразование (дата обращения 01.09.2015 г.)

3. <http://www.zakonprost.ru> – Закон прост (дата обращения 01.09.2015г.)

4. <http://www.bibliotekar.ru/> – Библиотекар. Ru Электронная библиотека (дата обращения 01.09.2015 г.)

5. <http://school-collection.edu.ru/>– Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (дата обращения 01.09.2015 г.)

6. <http://www.infosait.ru/>– Инфосайт.ру (дата обращения 01.09.2015 г.)

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>Умения:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<p>обоснование, составление сообщения, рефераты, презентации; составление таблиц, схем; оценка и интерпретация результатов практических работ, решение задач, описание, сравнение, анализ, оформление документов;</p>
<i>Знания:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- видов складских помещений и требований к ним;</li> <li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;</li> <li>- программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной</li> </ul>	<p>письменный и устный опрос, контрольная работа, тестирование, беседа, диктант терминов, дифференцированный зачет</p>

<p>сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li><li>- правил оценки состояния запасов на производстве.</li></ul>	
--	--