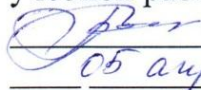


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе



И.В. Бондаренко

05 апреля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Шевелева А. С., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 17.03.2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин


_____ *подпись*


С.А.Кравец

дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 05.04.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы


И.Ю. Шурыгина

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ	4
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки и примерной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

16472	Пекарь
12901	Кондитер
16675	Повар

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 ЛР 4 ЛР 10, ЛР 13.	<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расходов продуктов; - оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов; - проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 производстве питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки запасов на производстве; - процедура 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.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>100</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>62</i>
практические занятия	<i>34</i>
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа студента (всего)	<i>4</i>
Консультации	<i>4</i>
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>4</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	24	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	4	
	Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества и безопасности. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1 Составление сравнительной таблицы ассортимента основных групп продовольственных товаров.	2	
	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 2 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Товароведная характеристика зерновых товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и	6		

	хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
Тема 1.1. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4.
	Товароведная характеристика молочных товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	4	ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
Тема 1.2. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4.
	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	4	ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
Тема 1.3. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4.
	Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	4	ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
Тема 1.4. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8.
	Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов,	4	ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-10

	пищевых жиров.		ЛР 9,10,13
Тема 1.5. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
	1. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	4	
	Самостоятельная работа		
	Самостоятельная работа 1 Подготовить презентацию товароведной характеристики основной группы продовольственных товаров.	2	
Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	18	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	4	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Организация складского хозяйства. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.	4	

	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3 Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	Практическое занятие 4 Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	Практическое занятие 5 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
	Практическое занятие 6 Подбор технического оснащения складских помещений.	2	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	10	
Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1-10 ЛР 9,10,13

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7 Составление и оформления сопроводительной документации на товарно-материальные ценности.	2	
	Практическое занятие 8 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие 9 Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	14	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Организация хранения различных видов продовольственных товаров. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 10 Составление сравнительной таблицы сроков реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	2	
	Практическое занятие 11 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2	
	Практическое занятие 12 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	
	Практическое занятие 13 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью	2	

	обеспечения качества и безопасности продукции.		
	Самостоятельная работа		
	Самостоятельная работа 2 Подготовка презентации по теме: Организация хранения различных видов продовольственных товаров.	2	
Тема 2.3. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8	
	Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 14 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	
	Практическое занятие 15 Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	2	
Тема 2.4. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	8	
	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1-10 ЛР 9,10,13
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 16 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	
	Практическое занятие 17 Составление и оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Всего:	100	
	Консультации	4	
	Дифф.зачет	4	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации хранения и контроля запасов и сырья.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия: стенды ассортимента пищевых продуктов и требования к их качеству;
- комплект учебно-методической литературы;
- раздаточный материал: бланки документов, регулирующих движение пищевых продуктов на предприятии питания.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования.- Москва:Издательский центр «Академия »,2019.-192 с.
2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования.- Москва:Издательский центр «Академия »,2018.-320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов:учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- Москва:Издательский центр «Академия »,2019.-336 с.,[16] с. цв. ил.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / Владимир Васильевич Усов. -2-е изд., стер. - Москва.; Издательский центр «Академия». - 2019. – 416 с.
5. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. / Н.В. Коник, Москва.: Альфа – М – Инфра - М, 2019. – 416 с.
6. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие. / Т.И. Перетятко. – Москва.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о». - 2019. – 232 с.

3.2.2. Основные электронные издания

7. Вискова, Д. Ю. Организация работы складского хозяйства : учебное пособие для СПО / Д. Ю. Вискова, Е. И. Куценко, Е. А. Лавренко. — Саратов : Профобразование, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92131> (дата обращения: 30.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

8. О техническом регулировании.: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

9. О защите прав потребителя.: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

10. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.: Федеральный закон № 52 -ФЗ от 30.03.1999 с изм. на 04 ноября 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

11. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

12. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

13. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. : дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.

14 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

15 СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм и доп от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

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.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и хранение 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; 	<p>Критерии оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает ассортимент и хранение основных групп продовольственных товаров; - знает и применяет на практике знания и методы контроля качества продуктов при хранении; - умеет определять наличие запасов на производстве и составлять технологическую документацию; - умеет принимать решения в ситуационных задачах; - продуктивно работает в команде; - готов изучать новое. 	<p>Методы оценки</p> <p>Оценка результатов выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.); - практических занятий; - промежуточной аттестации.

<ul style="list-style-type: none"> - 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 сопроводительных документации на различные группы продуктов. <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; - <p>ЛР 13 демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем</p>		
--	--	--

<p>взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности;</p> <p>- ЛР 14 проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <p>- ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем;</p> <p>- ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>		
--	--	--