

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано

ИП Усачева

Светлана Александровна

Пыщечная №1

С. А. Усачева

«29» августа 2025 г.



Принято

на заседании

Педагогического совета

Протокол №1

от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено

на заседании МЦК

дисциплин профцикла

протокол № 1

от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»

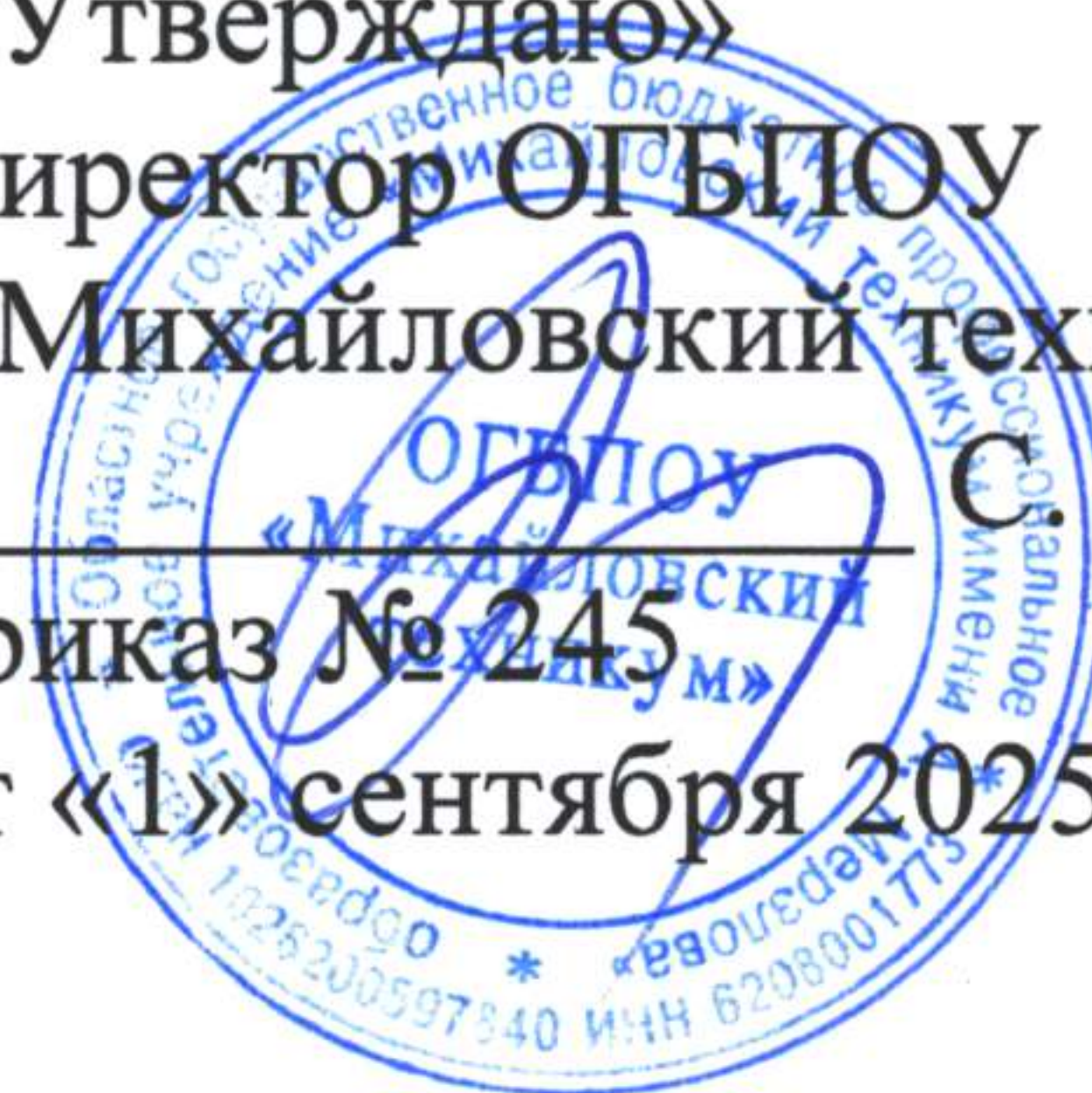
директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

С. А. Грибов

приказ № 245

от «1» сентября 2025 г.



Рабочая программа
учебного предмета **организация хранения и контроль
запасов сырья**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Михайлов, 2025 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.)

Организация разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Разработчик: Шаталина А.А. - преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....	4
1.1.Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1.Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2.Содержание дисциплины.....	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1.Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»: формирование представлений об устройстве компьютера; изучить конструкции и функции различных элементов компьютеров, предназначенных для хранения и обработки информации, рассмотреть компоненты компьютера, которые получают информацию от внешних источников и отсылают результаты вычислений внешним приемникам данных.

Дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК1.2-1.4 ПК2.1.-2.8 ПК3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6 ПК5.1.-5.6	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	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 Обеспечение 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.	
--	--	---	--

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛР1. понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

ЛР2. осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Рязанской области;

ЛР3. осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;

ЛР4. обладающий сформированными представлениями значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

ЛР5. демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;

ЛР6. использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

ЛР7. демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;

ЛР8. применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

ЛР9. готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности;

ЛР10.обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью обладающий опытом участия в

научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических науки технологий;

ЛР11.проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	22	38
Лабораторные и практические занятия	38	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Дифференцированный зачет	2	-
Всего	68	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч./в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение			
Введение	Содержание		
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8, ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6, ПК 5.1.-5.6
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание		
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	1	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8, ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6, ПК 5.1.-5.6
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, 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	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8, ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6, ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3	Содержание		

Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	
	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	
	Содержание		
Тема 1.7.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	
Тема1.7.	Содержание		

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, пищевых жиров	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	
	Самостоятельная работа «Товароведная характеристика основных групп товаров» Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.	2	
Раздел2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание		
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	-	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. 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		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	-	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
Тема 2.2	Содержание		
Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	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.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8, ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6, ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3	Содержание		
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.	-	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8, ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6, ПК 5.1.-5.6
	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	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	Самостоятельная работа «Комплексный анализ технического оснащения в сфере хранения продовольствия» Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание		
	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	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание		
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	-	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК09, ПК 1.1-1.4 ПК2.1.-2.8,ПК 3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6,ПК 5.1.-5.6
	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	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Самостоятельная работа «Инвентаризация и защита запасов» Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:68 часов		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

-кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1. образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419>
2. Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335>
3. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общитребования.-Введ.2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-III,8с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания[Электронныйресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. –13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Демонстрирует умения 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.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Умеет: - 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.		
---	--	--