

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«26» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация хранения и контроль запасов сырья**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Разработчик

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2022 г.

(дата)

Апалихина

О.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2022 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данной дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций
	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	
1	ОК 1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
2	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать: правила оценки состояния запасов на производстве; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;

3	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать: методы контроля качества продуктов при хранении; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
4	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать: методы контроля возможных хищений запасов на производстве; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
5	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать: программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
6	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
7	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Знать: современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
8	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
9	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
10	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	Знать: периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового

		продукции.	оборудования; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
11	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
12	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знать: современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
13	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
14	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
15	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
16	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
17	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
18	ПК	Организовывать и проводить	Знать:

	3.3.	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
19	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Знать: методы контроля качества продуктов при хранении; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
20	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
21	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
22	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов
23	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знать: методы контроля качества продуктов при хранении; Уметь: проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
24	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
25	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
26	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей	Знать: условия хранения, упаковки,

		производства.	транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
27	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Знать: виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
28	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов
29	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Знать: процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; Уметь: проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
30	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Знать: виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

### 3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла ОП.03 и изучается в 3 семестре 2 года обучения. Дисциплина основывается на изучении общеобразовательных учебных дисциплин «Математика», «Безопасность жизнедеятельности», «Информатика и ИКТ», «Основы проектной деятельности».

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		Семестр 3
Общая трудоемкость учебной дисциплины	58	58
<b>Контактная работа</b> в т.ч. аудиторные занятия:	34	34
Лекции	24	24

<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	14	14
Практические занятия (ПЗ)	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10	10
Консультации перед экзаменом	-	-
<b>Вид аттестации</b>	<b>экзамен</b>	<b>экзамен</b>
<i>Самостоятельная работа:</i>	24	24
Подготовка отчетов по практическим занятиям (собеседование, решение кейс-заданий)	6	6
Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование)	8	8
Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование)	10	10

**5. Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.**

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;	10	6
2	Контроль запасов и сырья	Виды складских помещений и требования к ним; правила составления запасов на производстве; методы контроля возможных хищений; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; правила оценки запасов на производстве; Нормативно-технологическая документация и документация по контролю расхода и хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	12	8
3	Хранения продовольст	Условия хранения, упаковки, транспортирования и	12	10



	венных товаров.	реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;		
4	<i>Консультации текущие</i>		-	
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-	
6	<i>Экзамен</i>		-	

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		СРО, ак. ч час.
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров	4	2	-	4	6
2	Контроль запасов и сырья	4	8	-	-	8
3	Хранения продовольственных товаров	2	4	-	6	10
4	<i>Консультации текущие</i>	-				
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-				
6	<i>Экзамен</i>	-				

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Основные принципы формирования и управления качеством продовольствен	Введение. Качество продовольственных товаров	2
		Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров	2
		Обеспечение контроля качества	2*

	ных товаров	продовольственных товаров.	
2	Контроль запасов и сырья	Правила составления запасов на производстве;	2
		Нормативно-технологическая документация и документация по контролю расхода и хранению продуктов	2
		Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	4*
		Методы контроля качества продуктов при хранении; виды снабжения;	2*
		Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2*
3	Хранения продовольственных товаров.	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	2
		Методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	4*

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, Час
1	Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров	Изучение и оценка качества продовольственных товаров	4*
2	Контроль запасов и сырья		-
3	Хранения продовольственных товаров.	Изучение основных условий хранения продовольственных товаров	6*

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
-------	---------------------------------	---------	-------------------

			час
1	Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров	Подготовка к собеседованию (лекции, учебник, практические занятия) Тест (лекции, учебник, практические занятия) Кейс-задания (лекции, учебник, практические занятия)	6
2	Контроль запасов и сырья	Подготовка к собеседованию (лекции, учебник, практические занятия) Тест (лекции, учебник, практические занятия)	8
3	Хранения продовольственных товаров	Подготовка к собеседованию (лекции, учебник, практические занятия) Тест (лекции, учебник, практические занятия) Кейс-задания (лекции, учебник, практические занятия)	10

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник - М. : Академия, 2017
2. Никифорова, Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства – Оренбург: ОГУ, 2017. – Ч. 1. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481784>

### Периодические издания

Микробиология  
Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы  
Всё о мясе  
Гастроном  
Здоровье

### 6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению практических работ для обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания / О. В. Апалихина; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. – Воронеж: ВГУИТ, 2019. -18 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3481>

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>

портал	
Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?">http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?</a>
Федеральная университетская компьютерная сеть России	<a href="http://www.runnet.ru/">http://www.runnet.ru/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://www.window.edu.ru/">http://www.window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsuet.ru/megapro/web">http://biblos.vsuet.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="http://minobrnauki.gov.ru">http://minobrnauki.gov.ru</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="http://npoed.ru">http://npoed.ru</a>
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="http://education.vsuet.ru">http://education.vsuet.ru</a>
ЭБС издательства «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
ЭБС «ЮРАЙТ»	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

### 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

### 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (ауд. 419)	Комплекты мебели для учебного процесса – 10 шт., Микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk С510 NG 5М, термостат с охлаждением TCO-1/80, Ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран, Информационные стенды, справочные материалы;	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

### Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

Дополнительно самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

### 8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах»

## 9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика занятия (лекции, практические, лабораторные)	Вид интерактивной формы Обучения	Вид занятий	Трудоемкость, час
1	Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров	Изучение и оценка качества продовольственных товаров	Конференция по результатам практических работ	практические занятия	2
2	Контроль запасов и сырья	методы контроля качества продуктов при хранении	Конференция-презентация	лекция	2
3	Хранения продовольственных товаров.	Изучение основных условий хранения продовольственных товаров	Конференция по результатам практических работ	практические занятия	2

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций
	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	
			В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:
1	ОК 1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
2	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать: правила оценки состояния запасов на производстве; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
3	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знать: методы контроля качества продуктов при хранении; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
4	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать: методы контроля возможных хищений запасов на производстве; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
5	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	Знать: программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
6	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь:

			проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
7	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Знать: современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
8	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
9	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
10	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Знать: периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
11	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
12	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Знать: современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
13	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
14	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения



			продуктов;
15	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
16	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
17	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
18	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
19	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Знать: методы контроля качества продуктов при хранении; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
20	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
21	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
22	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь:

			принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
23	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знать: методы контроля качества продуктов при хранении; Уметь: проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
24	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знать: методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
25	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
26	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Знать: условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; Уметь: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
27	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Знать: виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним; Уметь: принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
28	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;
29	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Знать: процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; Уметь: проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
30	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Знать: виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; Уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**В результате изучения 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

**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

**Содержание разделов дисциплины:**

Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; Виды складских помещений и требования к ним; правила составления запасов на производстве; методы контроля возможных хищений; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; правила оценки запасов на производстве; Нормативно-технологическая документация и документация по контролю расхода и хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; 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