

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский индустриально-строительный техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и  
сырья  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой  
методической комиссией  
«Сервис и туризм»  
30 августа 2019 г.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ Т.В. Гавозда

Утверждена  
Директор ГБПОУ КК КИСТ  
30 августа 2019 г.  
\_\_\_\_\_ Н.В. Плошник  
М.П.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик: Кожевникова В.К преподаватель  
ГБПОУ КК КИСТ

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП  
ресторан «Магеллан» и летнего кафе  
«Журавли»  
Квалификация по диплому:  
инженер-технолог

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Колупаева Л.А., преподаватель ГБПОУ  
КК КТК  
Квалификация по диплому  
инженер-технолог

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 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, ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл**

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – 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 инструктаж 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;
- *проводить исследование качества продуктов;*
- *составлять схемы технологического процесса товародвижения;*
- *составлять графики завоза продовольственных товаров;*
- *проводить расчет площади складских помещений для универсальной кладовой*

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 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;
- *методы исследования качества пищевых продуктов;*
- *состав и площади складских помещений;*
- *расчет площади складских помещений;*
- *способы хранения и укладки сырья и продуктов;*
- *ответственность и контроль санитарных правил при хранении продуктов*

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часов;  
*из них вариативная часть -30 часов ( в т.ч. 15 часов практические занятия)*  
 самостоятельной работы обучающегося 51 часов.  
*из них вариативная часть – 15 часов*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>153</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<b>42</b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>51</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров</b>			<b>81</b>	<i>1</i>
Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Оценка качества продовольственных товаров	<b>3</b>	
	2	Потребительские свойства продовольственных товаров.		
	3	Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>3</b>	
Подготовить сообщения по теме: Классификация продовольственных товаров				
Тема 1.2. Свежие овощи, плоды, грибы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	1	Свежие овощи, характеристика, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	3	
	2	Свежие плоды, характеристика основных видов, показатели качества и условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	3	Свежие грибы, ассортимент, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	<i>Исследование качества овощей: картофеля, моркови, свеклы, луковых и капустных</i>		<i>2</i>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<i>Изготовление муляжей овощей и плодов</i> <i>Подготовка сообщений по теме: Косточковые и семечковые плоды; субтропические, тропические и экзотические плоды.</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем, выполнение домашних заданий)			<i>1</i>	

Тема 1.3 Рыба и рыбные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13</b>	2
	1	Рыба живая, охлажденная, мороженая, рыбное филе, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	5	
	2	Рыба соленая, вяленая, сушеная, копченая, балычные изделия, ассортимент, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	3	Икра, ассортимент, , показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	4	Рыбные консервы и пресервы, ассортимент, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	5	Нерыбные продукты моря, ассортимент, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Определение семейства рыб и видов по планшетах с рисунками рыб		
	2	Изучение рыбных консервов по этикеткам, натуральным образцам и стандартам, Расшифровывания маркировки на этикетках		
	<b>Самостоятельная работа</b>		4	
<p><i>Составление кроссвордов по теме рыба.</i></p> <p><i>Подготовка сообщений на тему : Семейства промысловых рыб</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем, выполнение домашних заданий</p>				
Тема 1.4. Мясо и мясные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	1
	1	Свежее мясо, характеристика, классификация показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	5	
	2	Мясные полуфабрикаты, субпродукты классификация показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		1
	3	Мясо домашней птицы и дичи, классификация показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	4	Колбасные изделия, ассортимент, показатели качества, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации		
	5	Мясокопченности , мясные и мясорастительные консервы ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения сырье, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения		2



	<b>Практические занятия</b>			1
	1	<i>Исследование качества колбасных изделий</i>	4	
	2	Расшифровывание маркировки мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки		
	<b>Самостоятельная работа</b>		5	
	<i>Изготовление муляжей колбасных изделий. Нарисовать маркировку мясных консервов. Составление презентации и сообщений по теме: Разруб мяса на категории.</i>			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем, выполнение домашних заданий)			
Тема 1.5. Молочные, яйца и яичные продукты, пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	1	Свежие, сухие, сгущенные молоко и сливки, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	5	
	2	Кисломолочные продукты, сметана, творог, ассортимент, масло коровье, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	3	Сыры твердые и мягкие ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	4	Яйца, категории, меланж и яичный порошок, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	5	Растительные масла, животные топленые, кулинарные жиры, маргарин ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	<i>Исследование качества молока и кисломолочных продуктов</i>		
	2	Начертить и расшифровать производственную маркировку сыра		
	<b>Самостоятельная работа</b>		5	
<i>Составление тестов, схем классификации сыров, молока и кисломолочных продуктов, пищевых жиров. Составление презентации и сообщений по теме: Пищевые жиры</i>				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем, выполнение домашних заданий)				
			2	

			1	
Тема 1.6.Зерно и продукты их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>		12	2
	1	Крупы, ассортимент, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение	3	
	2	Мука, ассортимент, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение		
	3	Макаронные, хлебобулочные изделия, ассортимент, сорта, показатели качества, дефекты упаковка и хранение		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	<i>Исследование качества муки и крупы по представленным образцам и стандартам</i>		
	2	Изучить классификацию и ассортимент хлеба, хлебобулочных по плакатам, планшетах, рисункам и стандартам		
	<b>Самостоятельная работа</b>		5	
<i>Составление тестов и рефератов по теме. Составление презентации и сообщений по теме: Хлебобулочные изделия</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем, выполнение домашних				
Тема 1.7. Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>		13	1
	1	Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия характеристика, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, транспортирование и реализация	4	
	2	Чай, кофе, кофейные напитки, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и хранение		
	3	Пряности и приправы, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	4	Слабоалкогольные и безалкогольные, алкогольные ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, транспортирование и реализация		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	<i>Исследование качества чая, кофе по представленным образцам и стандартам</i>		
2	Изучить классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий по плакатам,			
			2	

		планшетах, рисункам и стандартам		
		<b>Самостоятельная работа</b>	5	
		Составление презентации и сообщений по теме: Мучные кондитерские изделия Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем, выполнение домашних заданий)		
<b>Раздел 2. Организация снабжения продовольственных товаров</b>			72	1
		<b>Содержание учебного материала</b>	18	
Тема 2.1. Организация снабжения сырьем	1	<i>Виды снабжения. Источники снабжения сырьем и поставщики предприятий общественного питания</i>	7	
	2	Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров		
	3	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	3	<i>Товародвижение. Технологический процесс товародвижения</i>		
	4	<i>Формы и способы доставки продуктов на предприятия общественного питания</i>		
	5	<i>Графики и маршруты завоза продуктов</i>		
	6	<i>Роль транспортных организаций в процессе товародвижения. Материальная ответственность при доставке продуктов.</i>		
	7	Организация приемки продовольственных товаров		
		<b>Практические занятия</b>	6	2
	1	Составление заявок на продовольственные товары		2
2	<i>Составление схемы технологического процесса товародвижения</i>			
3	<i>Составление графиков завоза продовольственных товаров</i>			
	<b>Самостоятельная работа</b>	5		
		Составление презентации и сообщений по теме: «Составление схемы товароснабжения» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем, выполнение домашних заданий)		

Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>17</b>
	1	<i>Размещение складских помещений. Виды складских помещений и требования к ним</i>	8
	2	<i>Состав и площади складских помещений. Расчет площади складских помещений</i>	
	3	<i>Оборудование складских помещений. Оснащение складских помещений инвентарем, инструментом; транспортными средствами</i>	
	4	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	
	5	<i>Материальные потоки склада. Последовательность складских операций. Требования к внутренней планировке склада.</i>	
	6	<i>Тарное хозяйство: понятие, назначение и классификация тары</i>	
	7	<i>Приемка тары. Эффективность использования тары.</i>	
	8	<i>Хранение и возврат тары</i>	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	<i>Расчет площади складских помещений для универсальной кладовой</i>	
	2	Определение наличия запасов и расхода продуктов	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>
	Составление презентации и сообщений по теме «Инструменты и инвентарь складских помещений»; «Оборудование складских помещений» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий)		
Тема 2.3. Условия хранения продовольственных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>19</b>
	1	<i>Санитарные правила при хранении сырья и продуктов</i>	8
	2	Условия хранения сырья и продуктов в складских помещениях	
	3	<i>Способы хранения и укладка сырья и продуктов</i>	
	4	<i>Товарное соседство при хранении сырья и продуктов</i>	
	5	Методы контроля качества продуктов при хранении	
	6	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	
	7	Возможные риски при хранении продуктов. Товарные потери: нормируемые и ненормируемые	
	8	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>

	1	Определение условий хранения и состояние продуктов и запасов	
	2	Начертить схемы укладки сырья и продуктов	
	3	Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>
		<i>Составление презентации и сообщений по теме: Санитарные правила при хранении сырья и продуктов</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий)	
Тема 2.4. Контроль запасов и наличия продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		18
	1	Товарные запасы: понятие, значение.	9
	2	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов	
	3	Правила оценки состояния запасов на производстве	
	4	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве	
	5	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	
	6	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
	7	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции	
	8	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	
	9	Виды сопроводительной документации на продукты	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	Составление инвентаризационной ведомости запасов продуктов	
	2	Оформление сопроводительной документации на продукты	
	<b>Самостоятельная работа</b>		5
	Составление презентации и сообщений по теме: Контроль расхода продуктов на производстве Виды сопроводительной документации на продукты Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий)		
<b>Всего:</b>			<b>153</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету
- схемы, таблицы, справочные материалы.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет и лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- 1.Федеральный закон от 18.07.2011 г № 242-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г № 29-ФЗ
- 2.ГОСТ Р 51740-2001 « Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
- 3.М.В.Володина, Т.А.Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья. учебник М. Изд. «Академия» 2014 г.

Дополнительные источники:

- 1.Радченко Л.А. Организация производства общественного питания. Учебник Ростов на Дону Феликс 2012 г.

2.Интернет-ресурсы:

- <http://www.tehbez.ru>
- <http://www.eq-vip.ru>
- <http://www.tehdoc.ru>
- <http://www.xserver.ru>
- <http://www.trade-design.ru>
- <http://www.kobor.ru>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, 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>
<b>Умения:</b>	
определять наличие запасов и расход продуктов;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
<i>проводить исследование качества продуктов;</i>	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам;
<i>- составлять схемы технологического процесса товародвижения;</i>	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам;
<i>- составлять графики завоза продовольственных товаров;</i>	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам;
<i>- проводить расчет площади складских помещений для универсальной кладовой</i>	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам;
<b>Знания:</b>	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
виды снабжения;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос;

	тестирование,
общие требования к качеству сырья и продуктов ;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
виды складских помещений и требования к ним;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
программное обеспечение управления расходом продуктов производстве и движением блюд;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
правила оценки состояния запасов на производстве;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; устный опрос; тестирование,
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам;



	устный опрос; тестирование, экспертное наблюдение в ходе практических работ
<i>методы исследования качества пищевых продуктов;</i>	устный опрос; тестирование, экспертное наблюдение в ходе практических работ
<i>состав и площади складских помещений;</i>	тестирование, устный опрос
<i>расчет площади складских помещений;</i>	устный опрос; экспертное наблюдение в ходе практических работ
<i>способы хранения и укладки сырья и продуктов;</i>	тестирование, устный опрос
<i>ответственность и контроль санитарных правил при хранении продуктов</i>	устный опрос; экспертное наблюдение в ходе практических работ