

## Аннотация

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И.В. Рыбакова; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2017.**

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Рабочая программа определяет место учебной дисциплины в структуре ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ее объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначена для изучения основ организации хранения и контроля запасов, сырья в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.