

Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Организация хранения и контроль запасов и сырья»  
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС  
СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»

**1. Место дисциплины в структуре**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.03 ФГОС СПО.

**2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

Цель дисциплины – формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров, тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации.

Задачи дисциплины – изучение основных категорий товароведения продовольственных товаров; усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров; приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров; анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров; освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров; ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей, а также хранения и контроля запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**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.

**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.

### **3. Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

### **4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

*Раздел 1. Основные понятия хранения*

Тема 1.1. Упаковка как фактор, сохраняющий качество

Тема 1.2. Хранение товаров

*Раздел 2. Основы товароведение продовольственных товаров*

Тема 2.1. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 2.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров

*Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства*

Тема 3.1. Виды продовольственного снабжения

Тема 3.2. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 3.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов

*Раздел 4. Контроль запасов и наличия продуктов*

Тема 4.1. Контроль наличия запасов продуктов

Тема 4.2. Контроль расходов продуктов на производстве

### **5. Объем дисциплины: 107 (в том числе ауд.– 71, см. р. – 28).**

### **6. Форма промежуточного контроля:**

В 1 семестре – текущий контроль

Во 2 экзамене – экзамен

## **7. Семестр: 3-4**

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Барабанова А.В.