

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 профессиональному 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. – 34).

6. Форма промежуточного контроля:

В 3 семестре – дифференцированный зачет

Во 4 экзамене – экзамен

7. Семестр: 3-4

Разработчик:

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