

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности
43.02.15»Поварское и кондитерское дело»

1. Место дисциплины в структуре ПССЗ. Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413. Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.

2. Цель изучения дисциплины.

Целями изучения дисциплины являются:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- 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;

В результате освоения 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 требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение 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 сопроводительных документаций на различные группы продуктов.

3. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.

Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов

4. Количество часов на освоение дисциплины составляет 96 часов.

5. Форма контроля: Экзамен.