

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль**  
**запасов и сырья**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**(срок обучения 3 года 10 мес.)**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в базовую часть профессионального цикла ППССЗ СПО. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья», относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе получения среднего общего образования, а также изучения дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО.

**2. Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

**3. Структура дисциплины**

Ассортимент основных групп продовольственных товаров, Методы контроля качества продуктов при хранении, Организация снабжения и складского хозяйства, Учёт запасов продуктов.

**4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1-6.5.

В результате изучения 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 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 приёма

продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

- 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.

#### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка 48 академических часа, из них аудиторная работа – 32 ч., самостоятельная работа – 16 ч.

#### **7. Форма контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

#### **8. Составитель:**

Леонова С.А., преподаватель технологических дисциплин.