

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП .03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

название учебной дисциплины

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК,	Умения	Знания
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. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Общие требования к качеству сырья и продуктов. – Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. – 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. – Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов 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. – Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 210 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка- 140 часа,
самостоятельная работа обучающегося- 70 час.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	210
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	140
в том числе:	
- теоретическое обучение	96
- лабораторные работы(если предусмотрено)	-
- практические занятия(если предусмотрено)	44
- курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
- самостоятельная работа	70
- промежуточная аттестация (зачет/дифференцированный зачет/экзамен)	3

5. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Введение

Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.2 Потребительские свойства продовольственных товаров.

Тема 1.3 Дефекты и брак продовольственных товаров

Тема 1.4 Основы стандартизации и сертификации товаров

Тема 1.5. Товароведная характеристика продовольственных товаров

Тема 1.6.Ассортимент и характеристика основных видов зерномучных товарных изделий

Тема 1.7.Ассортимент и характеристика основных видов корнеплодов, клубнеплодов.

Тема 1.8.Ассортимент и характеристика основных видов капустных и луковых овощей

Тема 1.9.Ассортимент и характеристика основных видов салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей

Тема 1.10.Ассортимент и характеристика основных видов тыквенных, томатных овощей

Тема 1.11 Товароведная характеристика бобовых, зерновых овощей

Тема 1.12.Ассортимент и характеристика основных видов грибов

Тема 1.13.Ассортимент и товароведная характеристика семечковых плодов

Тема 1.14.Ассортимент и товароведная характеристика косточковых плодов

Тема 1.15.Ассортимент и товароведная характеристика ягод, орехоплодных.

Тема 1.16.Ассортимент и товароведная характеристика субтропических и тропических плодов

Тема 1.17.Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров: чая, кофе.

Тема 1.18.Ассортимент и товароведная характеристика приправы

Тема 1. 19.Ассортимент и товароведная характеристика пряностей

Тема 1.20.Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков

Тема 1.21.Ассортимент и товароведная характеристика крахмала,меда,сахара
Тема 1.22.Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий
Тема 1.23 Основы товароведения продовольственных товаров
Тема 1.24.Ассортимент и товароведная характеристика молочных товаров,
масложировой продукции
Тема 1.25.Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных товаров
Тема 1.26.Ассортимент и товароведная характеристика яиц и яичных товаров
Тема 1.27.Ассортимент и товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров
Тема 1.28 Основы товароведения продовольственных товаров

Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения
Тема 2.2 Организация приемки продовольственных товаров
Тема 2.3 Организация складского хозяйства
Тема 2.4. Тарное хозяйство: понятие, назначение.
Тема 2.5.Условия хранения продовольственных товаров
Тема 2.6 Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров

Раздел 3 Контроль запасов и наличия продуктов

Тема 3.1 Товарные запасы понятие значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов.
Тема 3.2Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания
Тема 3.3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
Тема 3.4. Правила проведения инвентаризации продуктов.
Тема 3.5 Этапы и цели инвентаризации.
Тема 3.6.Ответственность работников в области контроля наличия товаров
Тема3.7. Виды материальной ответственности
Тема:3.8.Работа с нормативной документацией
Тема 3.9. Правила ценообразования на производстве
Тема 3.10.Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары
Тема 3.11. Контроль запасов и наличия продуктов