

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 05.09.2025 22:05:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8b99f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Дисциплина (Модуль)	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья					
Содержание	Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами. Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания. Товароведение пищевых продуктов					
Реализуемые компетенции	ОК 01, 02,04,05,07,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5					
Результаты освоения дисциплины (модуля)	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 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;					
Трудоемкость, час.	90					
Объем		Лекций	Практических	Курсовой	Промежу	Самостоя

занятий, часов			(семинарских) занятий	проект	точная аттестаци я	тельная работа
	Всего	40	20	20	-	10
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Курсовой проект, экзамен – 4 семестр					