

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм .

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

Цель изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурно-механических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качество товарных запасов и сырья;
- приобрести навыки правильного приема, хранения и учета товарных запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	-определять наличие запасов и расход продуктов;
	У. 2	-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
	У. 3	-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
	У. 4	-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
	У. 5	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
Знать		
	З. 1	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов
	З. 2	-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации

		различных видов продовольственных продуктов;
	3.3	-методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
	3.4	-виды снабжения;
	3.5	-виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
	3.6	-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
	3.7	-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
	3.8	-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
	3.9	-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 18 часов

Всего занятий 78 часов:

Теоретического обучения 44 часа;

Лабораторные занятия - часов;

Практические занятия 34 часа;

Курсовая работа - часов;

Консультации - часов;

Практика - часов;

учебная практика - часов;

производственная практика - часов;

Промежуточная аттестация: (если входит в часы по учебному плану)

Консультации 8 часов;

Экзамен 6 часов;

4. Содержание рабочей программы дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья:

Раздел 1.

Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.

Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров, качество

Тема 1.3 Качество и безопасность продовольственных товаров.

Тема 1.4 Товароведная характеристика свежих плодов и овощей и продуктов их переработки

Тема 1.5 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 1.6 Товароведная характеристика зерновых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное

назначение зерна и продуктов его переработки

Тема 1.7 Товароведная характеристика молочных товаров, Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов

Тема 1.8 Товароведная характеристика рыбы, рыбных

Продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.9 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов

Тема 1.10. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 1.11. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение

Раздел 2.

Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Способы доставки продовольственных товаров и продуктов

Тема 2.2. Организация складского хозяйства в предприятиях общественного питания.

Тема 2.3. Организация тарного хозяйства.

Тема 2.4. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.5. Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.6. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.7. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации программы дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
-------	---

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Седельникова Т.Г.