Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области

«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ЧМТ

\_\_\_\_\_\_\_\_ В.М. Васильева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.

**ПРОГРАММА**

**подготовки специалистов среднего звена**

по учебной дисциплине

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

 р.п. Чунский

2018 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена по учебной дисциплине

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

 Автор: преподаватель УД и МДК высшей квалификационной категории Щербакова С.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ15

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

**1.1. Область применения программы**

Программа подготовки специалистов среднего звена по учебной дисциплине

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностиТехнология продукции общественного питания (далее – ППССЗ, Программа).

 Программа может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

 Дисциплина входит впрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

 В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовлениеполуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовлениеполуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы дляприготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,птицы и дичи. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении  |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартныхситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации,необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологийв профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки- **82** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - **12** часов;

самостоятельной работы - **70** часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **82** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **12** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 6 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **70** |
| в том числе: решение ситуационных задач, оформление технологической документации, составление отчетов, работа с нормативными документами |
| Итоговая аттестация в форме **экзамена** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

 Организация хранения и контроль запасов сырья

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров** |  |  |  |
| **Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **1** | *2* |
| **1.**Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья и продовольственных товаров. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. |
| **Тема 1.2.** **Товароведная характеристика продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **1** | *2* |
| **2**.Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Классификация, ассортимент, характеристики основных групп продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Контрольная работа № 1. |
| **3.Практическая работа №1.** Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов по органолептическим показателям (клубнеплоды, хлебобулочные изделия, молочнокислые изделия, корнеплоды, сметана, рыбные консервы).**4.Практическая работа №2.** Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов по органолептическим показателям (капустные овощи, творог, творожные продукты, мясные консервы, салатно-шпинатные овощи, вареные колбасы, мед).**5.Практическая работа №3.** Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов по органолептическим показателям (томатные овощи, сыр, варенье, повидло, джем, корнеплоды, чай, мука, сахар) | **1****1****1** |  |
| **Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства** |  |  |
| **Тема 2.1.** **Виды продовольственного****снабжения** | **Содержание учебного материала** | **1** | *3* |
| **6.**Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.  |
| **7.Практическое занятие № 4**. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству. **8.** **Практическое занятие № 5**. Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное). | **1****1** |
| Самостоятельная работа: Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов. |  |
| **Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства** | **Содержание учебного материала** | **1** | *3* |
| **9.**Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним. Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Контрольная работа № 2. |
| **Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **1** | *2* |
| **10.**Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания. Контрольная работа № 3. |
| Самостоятельная работа: Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве на конкретном предприятии. |  |
| **Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов**  |  |  |  |
|  | **11.** Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Организация работы предприятий общественного питания. | **1** |  |
|  Самостоятельная работа- Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения. Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации. |  |
| **Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве** | **Содержание учебного материала** | **1** | *3* |
| **12.Практическое занятие № 6.** Документальное оформление отпуска продуктов со склада (зачет). |
| **Всего:** | **12** |  |

# 3. условия реализации программы дисци

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

 Реализация Программы требует наличия учебного кабинета:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

 **Оборудование учебного кабинета**: столы, стулья, шкафы;

 **Технические средства обучения**: компьютерные

**Оборудование рабочих мест кабинета**: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учрежд. СПО/ З.П. Матюхина.- 7-е изд., испр., - М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.- 336 с.

**Дополнительные источники:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование общественного питания: учебник длч студ учрежд. СПО/ В. П.Золин.- 13-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.-320 с.

# 4. Контроль и оценка результатов освоения программы

# Контроль и оценка результатов освоения Программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами практических и самостоятельных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - определять наличие запасов и расход продуктов; | Практические занятия, решение ситуационных задач |
| - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; | Практические занятия,  |
| - соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| **Знания:** |  |
| - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; | Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач |
| - общие требования к качеству сырья и продуктов; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| - методы контроля качества продуктов при хранении; | Тестирование, практические занятия, контрольная работа |
| - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; | Тестирование, практические занятия |
| - виды снабжения; | Тестирование, практические занятия |
| - виды складских помещений и требований к ним; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа |
| - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; | Тестирование, решение ситуационных задач, контрольная работа, контрольная работа |
| - программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; | Тестирование, решение ситуационных задач |
| - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - правила оценки состояния запасов на производстве; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия  |
| - виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов. | Практические занятия, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |