

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.02. «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»
Преподаватель Антонова Е.М.
СОГЛАСОВАНА ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.
ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е
«Гостиница «Эрмитаж», _____ Нечпаева Т.В.

Дата согласования «29» июня 2022 г

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

В результате освоения 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 обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов 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 поставщика
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 106 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;
лабораторно-практических занятий 18 часов
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров

- Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров
- Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
- Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров
- Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров
- Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
- Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов
- Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров
- Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

- Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения
- Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей
- Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров
- Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы
- Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедийные проектор, программное обеспечение «Склад производства»

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г. Дубцов. Товароведение пищевых продуктов. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2018 г.
2. Т. И. Перетятко. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Издательство: Дашков и Ко, 2010 г.
3. Т. И. Шестакова. Калькуляция и учет в общественном питании. Издательство: Феникс, 2010 г.
4. Л. А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Феникс, 2011 г.

Дополнительные источники:

интернет-ресурсы:

1. <http://dip-ref.ru/kursovye/1124.htm>
2. <http://www.audit-it.ru/articles/account/buhconcret/a65/42615.html>
3. http://pomoshnik-1c.narod.ru/oby_46.htm