

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.03. «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»
Преподаватель Антонова Е.М.

Согласовано: ИП «Абачараев АС» «Золотой колос» Шкориненко Е.Д. - заместитель директора по производству

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (пр.Минобрнауки России от 02.02.2013 №798; зарег. В Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

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 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 нестандартных ситуациях 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 технологий в профессиональной деятельности. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 116 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 77 часов;

в т.ч. из вариативной части 37 ч лабораторно-практических занятий 18 часов самостоятельной работы

обучающегося 39 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Товароведная характеристика основных продовольственных групп

Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов

Режимы хранения пищевых продуктов Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении Свежие

овощи и грибы: ассортимент, характеристика Свежие плоды и ягоды: ассортимент, характеристика Продукты переработки овощей и грибов

Рыба и рыбные продукты: ассортимент, характеристика, качество

Нерыбные продукты моря: ассортимент, характеристика, качество

Мясо и мясные продукты: ассортимент, характеристика, качество Мясокопчености и мясные консервы

Молоко и молочные продукты: ассортимент, характеристика, качество яйца и яйцепродукты: характеристика, ассортимент, качество пищевые жиры: масло коровье, жиры животные зерно и продукты его переработки: строение и состав зерна.

Мука макаронные изделия. Хлебобулочные изделия крахмал, сахар, какао-порошок, повидло, джем вкусовые продукты: чай, кофе, пищевые кислоты. вкусовые продукты: пряности и приправы.

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения и организация хранения и учета запасов сырья

Значение и задачи снабжения. Виды снабжения Документальное оформление снабжения. Договора.

Закупочные акты Сопроводительные документы: понятие, классификация. Количественные и качественные

Сопроводительные документы: комплексные. Общие правила оформления

Виды складских помещений и требования к ним. Товарные запасы: понятие, классификация

Характеристика и назначение основных видов товарных запасов Естественная убыль: понятие, пути сокращения Порядок определения необходимого количества запасов сырья на складе. Документальное оформление поступления сырья на склад Порядок оформления отпуска сырья со склада на производство

Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве программное обеспечение «Склад производства»

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