

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 1/4

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формируемые компетенции: ОК. 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4.

Разработчик: Еркова Нелли Андреевна, преподаватель.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранение и контроль запасов и сырья относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

- изучить организацию хранения и контроль сырья.

Задачи:

- получить представление о потребительской стоимости продукта и, учитывая ее, правильно организовать производство этих продуктов в конкретных условиях хозяйства с наибольшим экономическим эффектом.
- изучить основы теории и практики хранения сельскохозяйственных продуктов.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 2/4

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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 изучения обязательной части учебного цикла 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 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;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 3/4

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **96** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

экзамен – 6 часов;

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	30
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
Составление конспекта	
Выполнение схем, таблиц	
Подготовка сообщений/докладов/презентаций	
Работа с учебной литературой	
Работа с дополнительной литературой	
Экскурсия на предприятие общественного питания	
Консультация	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров.

Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.

Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров.

Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.

Тема 3.1. Виды продовольственного снабжения.

Тема 3.2. Условия хранения продовольственных продуктов.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 4/4

Тема 3.3. Контроль запасов и наличия продуктов.

Тема 3.4. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.

Тема 3.5. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада

Тема 3.6. Контроль расхода продуктов на производстве.