Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный цикл дисциплина относится к общеобразовательному циклу

указать принадлежность дисциплины к учебному циклу

Связь с другими дисциплинами (модулями):

изучение ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья рекомендуется

указать дисциплину

проводить после освоения

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

МДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Изучение учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и

указать дисциплину

сырья рекомендуется проводить одновременно с освоением

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

результаты освоения ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

указать дисциплину

являются основой изучения

ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

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.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. *Приготавливать полуфабрикаты для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.*

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. *Планировать и организовывать простые фуршеты.*

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3. 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. *Готовить классические и интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы. Приготавливать и оформлять блюда из моллюсков и ракообразных.*

ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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. *Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья*

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. *Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.*

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. *Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.*

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 7.1 Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.2 Готовить супы и соусы.

ПК 7.3 Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

1.3. 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 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;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>63</i>
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	<i>42</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>2</i>
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	<i>21</i>
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме дифференцированного зачета	<i>1</i>