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

2019

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена  учебно-методическим объединением технологических специальностей протокол № \_\_\_\_\_\_\_от  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева |  | Утверждена  Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. |

Одобрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (приказ Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014г. N 384, зарегистрирован в Минюсте России от 23 июля 2014 г. N 33234), укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация – разработчик: Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Егизарянц Г.Х.

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Серикова В.Н., директор МП «Комбинат школьного питания и торговли»

Боровская Г. И. преподаватель

ГБПОУ КК «АМТТ»

Квалификация по диплому:

инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 1. условия реализации программы | 16 |
| 1. 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.07.01Технология 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.01.01Технология 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 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 инвентаризациизапасов 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)** | *63* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | *42* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *2* |
| практические занятия | *12* |
| контрольные работы | *-* |
| курсовая работа (проект) | *-* |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | *21* |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме****дифференцированного зачета** | *1* |