

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 28.10.2022 12:09:51

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fc10176054a9c1b170b428f54b57507308c6187c677677303946

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и направлена на формирование **общих, профессиональных компетенций и личностных результатов**, включающих в себя способности:

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.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

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.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
- ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
- ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
- ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
- ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
- ЛР 18. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
- ЛР 19. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
- ЛР 20. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
- ЛР 21. Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
- ЛР 22. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику
- ЛР 23. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
- ЛР 24. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития. в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный цикл (П.00), общепрофессиональных дисциплин (ОП.03)

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам 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 товаров;
- 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 требований 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 приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- Виды сопроводительных документов на различные группы товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося __90__ часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __60__ часов;
самостоятельной работы обучающегося __30__ часов.

