

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по организации и выполнению самостоятельной работы
по дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья
для обучающихся очной формы обучения
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нарьян-Мар
2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья входит в профессиональный цикл обязательной части образовательной программы. Изучение дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья в программе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает не только теоретическое и практическое осмысление ее разделов и тем на учебных занятиях, но и выполнение самостоятельных работ, связанных с развитием мышления будущего профессионала.

В результате освоения дисциплины студент 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 учебной 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ППСЗ по данному направлению подготовки:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 64 часа,

- самостоятельной работы студента 4 часа.

Задания для аудиторной самостоятельной работы разработаны по каждому разделу дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья с учетом предусмотренного рабочей программой и календарно-тематическим планом количества часов и содержат основное задание, рекомендованное программой и дополнительные задания.

ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Наименование разделов и тем	Вид самостоятельной деятельности и тема работы	Количество часов
Тема 1.3. Основы стандартизации и сертификации товаров	1. Составление опорного конспекта в соответствии с поставленным заданием по теме: «Дефекты и брак продовольственных товаров» 2. Составить таблицу: «Виды нормируемых потерь, момент возникновения и причины возникновения» 3. Провести расчета контрольного числа для продовольственных товаров в соответствии с поставленным заданием 4. Решение ситуационных задач на закрепление знаний по вопросу «Расчет энергетической ценности продовольственных товаров» 5. Составить кроссворд на тему «Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения»	2
Тема 1.4. Крупа, мука.	1. Составьте кроссворд по теме «Крупа. Мука» 2. Составление схем: - Технологическая схема производства крупы - Технологическая схема производства муки 3. Составление таблиц: - Пищевая и энергетическая ценность крупы - Пищевая и энергетическая ценность муки - Дефекты крупы и причины их возникновения - Дефекты муки и причины их возникновения 4. Подготовить презентацию на тему «Крупа, мука»	2
Всего		4

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Тема 1.3. Основы стандартизации и сертификации товаров.

1. Составление опорного конспекта в соответствии с поставленным заданием по теме:

«Дефекты и брак продовольственных товаров»

2. Составить таблицу: «Виды нормируемых потерь, момент возникновения и причины возникновения»

3. Провести расчет контрольного числа для продовольственных товаров в соответствии с поставленным заданием

4. Решение ситуационных задач на закрепление знаний по вопросу «Расчет энергетической ценности продовольственных товаров»»

5. Составить кроссворд на тему «Оценка качества продовольственных товаров и методы его определения»

Регламент информационного сообщения – 10 минут.

Метод контроля: визуальная проверка конспекта у всех студентов.

Рекомендуемая литература и Интернет-ресурсы по теме:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2019

2. <http://www.foodprom.ru/journalswww>

- издательство - пищевая промышленность

3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/> 5. www.restoracia.ru

Тема 1.4. Крупа, мука.

1. Составьте кроссворд по теме «Крупа. Мука»»

2. Составление схем:

- Технологическая схема производства крупы

- Технологическая схема производства муки

3. Составление таблиц:

- Пищевая и энергетическая ценность крупы

- Пищевая и энергетическая ценность муки

- Дефекты крупы и причины их возникновения

- Дефекты муки и причины их возникновения

4. Подготовить презентацию на тему «Крупа, мука»

Рекомендуемая литература и Интернет-ресурсы по теме:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2019

2. <http://www.foodprom.ru/journalswww>

- издательство - пищевая промышленность

3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/> 5. www.restoracia.ru

СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ

Конспектирование

Конспект (от лат. *conspectus* – обзор) является письменным текстом, в котором кратко и последовательно изложено содержание основного источника информации. Конспектировать – значит приводить к некоему порядку сведения, почерпнутые из оригинала. В основе процесса лежит систематизация прочитанного или услышанного. Записи могут делаться как в виде точных выдержек, цитат, так и в форме свободной подачи смысла. Манера написания конспекта, как правило, близка к стилю первоисточника. Если конспект составлен правильно, он должен отражать логику и смысловую связь записываемой информации. Им запросто можно воспользоваться через некоторое количество времени, а также предоставить для применения кому-то еще, поскольку прочтение грамотно зафиксированных данных никогда не вызовет затруднений. Используя законспектированные сведения, легче создавать значимые творческие или научные работы, различные рефераты и статьи.

Если вы хотите извлечь максимальную пользу при работе с книгами и учебными пособиями, необходимо учесть следующие моменты.

Предварительно просмотрите материал. Так вы сумеете выявить особенности текста, его характер, понять, сложен ли он, содержит ли незнакомые вам термины. При беглом знакомстве с литературой вы сумеете выбрать подходящую разновидность конспектирования.

Снова прочтите текст и тщательно проанализируйте его. Такая работа с материалом даст вам возможность отделить главное от второстепенного, разделить информацию на составляющие части, расположить ее в нужном порядке. Используйте закладки – это отменное подспорье.

Обозначьте основные мысли текста, они называются тезисами. Их можно записывать как угодно – цитатами (в случае, если нужно передать авторскую мысль) либо своим собственным способом. Однако помните: изобиловать цитатами можно тогда, когда вы используете текстуальные конспекты. Кроме того, дословную выдержку из текста всегда заключайте в скобки и помечайте ссылкой на источник и автора.

ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -192 с.

2. Пасько О.В., Успенская М.Е., Аникина Е.Н., Макарова А.А., Суворова И.Н. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья, полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания – Ростов н/Д, 2021.

Дополнительные источники:

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф. Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - М.: Академия, 2018. – 320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А. Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М: Издательский дом «Деловая культура», 2019 г с 13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2019. – 320 с.

8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2019

Интернет-ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww>

- издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/> 5. www.restoracia.ru

5. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая

промышленность

6. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

7. <http://www.tehdos.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

8. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система