Методическая разработка

По дисциплине «Организация хранения и контроля запасов сырья».

Тема: Организация хранения различных видов продовольственных товаров и сырья.

Разработчик: Лазарева Н.Б

Преподаватель ГБОУ колледж предпринимательства №15

Тема урока: Организация хранения различных видов продовольственных товаров и сырья.

Тип урока: практическое занятие.

Цели урока:

Образовательная: закрепить знания, полученные учащимися на уроках теоретического обучения и применять их в практической деятельности; продолжить формирование информационной компетенции обучающихся;

Развивающая: совершенствовать общеучебные и профессиональные компетенции: самообучение, самоорганизацию.

Воспитательная: воспитывать профессиональные компетенции по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», ответственность компетентного специалиста, повышать интерес к своей профессии.

Методические приёмы: фронтальный опрос обучающихся, активизация деятельности обучающихся на уроке, самостоятельная работа, взаимопомощь, взаимоконтроль.

Оснащение урока:

**-** Документация СанПин

 2.3.2.1324-03

 «Гигиенические требования

 к срокам годности и условиям

 хранения пищевых продуктов».

- Мультимедийный проектор

- Задания для практического

 занятия по теме.

- Вопросы для фронтальной проверки.

- Дидактические материалы,

 Таблица для заполнения

 обучающимися.

**Практическая работа по теме**: Организация хранения различных видов продовольственных товаров и продуктов.

Задание:

1.Изучить выданные Вам карточки.

2.Распределить сырьё по складским помещениям по условиям хранения.

3.Перечислить состав складской группы Вашего предприятия.

4.Ответить на следующие вопросы:

---Какие виды потерь возможны в кладовой сухих сыпучих продуктов?

---Как состав помещений складской группы зависит от типа и мощности предприятия ОП?

---Что такое тарооборот?

---Какие требования предъявляют к таре?

---Какие виды тары используют для хранения Ваших продуктов?

Практическую работу выполнить в тетради, на вопросы ответить письменно. Распределение по складским помещениям оформить в таблицу:

Пример:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование складского помещения | Продукты | t0 хранения | Срок хранения |
| Охлаждаемая камера для хранения мяса и мясных полуфабрикатов | Фарш куриный | +2…+4 | 12 часов |
| Кладовая сыпучих продуктов | Крупа гречневая | +15…+18 | До года |
| Охлаждаемая камера для хранения кисломолочной продукции | Кефир | +2…+4 | 36 часов |
| Охлаждаемая камера для хранения гастрономии | Колбаса полукопченая | 0…+6 | 10 суток |

Справочный материал: Складское хозяйство состоит из следующих помещений :

1.Охлаждаемая камера для хранения мяса и мясных полуфабрикатов рубленых

2.Охлаждаемая камера для хранения рыбы и рыбных п\ф

3.Охлаждаемая камера для хранения молочных продуктов, жиров и гастрономии

4.Охлаждаемая камера для хранения овощей, фруктов, зелени, напитков, консервов.

5.Кладовая для сухих(сыпучих) продуктов.

6.Кладовая овощей

Классификацию и виды необходимо изучить по учебному материалу.

В конце урока фронтальная проверка выполненного задания.

Подведение итогов занятия.

Вариант№1 Вариант№2

1.Рыба(филе) 1.Почки говяжьи

2.Молоко 2.Мосло сливочное

3.Мука высший сорт 3.Грибы маринованные

4.Повидло 4.Макаронные изделия

5.Порционный мясные п\ф 5.Сахар-песок

6.Морковь 6.Капуста квашеная

7.Орехи 7.Яйца

8.Печень говяжья 8.Ряженка

9.Кофе натуральный 9.Конфеты, печенье

10.Сметана 10.Морковь

11.Крупа гречневая 11.Сок натуральный

12.Капуста б\к 12.Фрукты

13.Мясной фарш 13.Соль

14.Масло растительное 14.Лук репчатый

15.Крахмал картофельный 15.Говядина 1 сорт

16.Маргарин столовый 16.Молоко

17.Груши консервированные 17.Крупа манная

18.Клюква 18.Картофель

19.Дрожжи прессованные 19.Рыбные п\ф

20.Окорок варёно-копчёный 20.Вода минеральная

21.Ряженка 21.Шоколад

22.Молоко сгущёное 22.Сыр Костромской

23.Патока 23.Крупа рисовая

24.Крупа кукурузная 24.Мука высшего сорта

25.Изюм 25.Соус Краснодарский

26.Шампанское 26.Свинина

27.Чай 1 сорта 27.Свекла

28.Какао-порошок 28.Колбаса копчёная

29.Капуста квашеная 29.Маргарин столовый

30.Томат-паста 30.Кофе растворимый

31.Картофель 31.Яблоки

32.Куры потрошёные 32.Орехи

33.Сыр Российский 33.Говядина

34.Творог 12% жирности 34.Цыплята бройлеры

35.Вода фруктовая 35.Редька чёрная

36.Мороженое 36.Зелень

37.Желатин 37.Томат-паста

38.Огурцы солёные 38.Чай 1 сорт

39.Крупно-кусковые п\ф из мяса 39.Мороженое

40.Макаронные изделия 40.Шампанское