



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева


**ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ
И СЫРЬЯ**

Методическое пособие по выполнению практических занятий
по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»


МО–43 02 15-ОП.02.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК	С.С. Макарова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н. А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2020
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.2/36

Содержание

Введение	3
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	Ошибка! Закладка не определена.
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров. Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Ошибка! Закладка не определена.
Практическое занятие № 1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.	Ошибка! Закладка не определена.
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.....	Ошибка! Закладка не определена.
Практическое занятие № 2 Оценка качества свежих плодов и овощей и плодов по стандарту7	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	8
Практическое занятие № 3 Определение качества сыров	8
РАЗДЕЛ 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	14
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.....	15
Практическое занятие № 4 Составление договора поставки на продовольственные товары	15
Практическое занятие № 5 Компоновка складских помещений.	19
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	19
Практическое занятие № 6 Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов.....	16
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Ошибка! Закладка не определена.
Практическое занятие № 7 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов ...	23
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	26
Практическое занятие № 8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	Ошибка! Закладка не определена.
Практическое занятие № 9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	31
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Ошибка! Закладка не определена.
Практическое занятие № 10 Составление выписки из инвентаризационной описи, сличительной ведомости определения результатов инвентаризации – решение ситуационных задач.....	32
Практическое занятие № 11 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов	Ошибка! Закладка не определена.
Практическое занятие №12 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд с использованием специализированного программного обеспечения	Ошибка! Закладка не определена.
Список используемой литературы	34

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.3/36

Введение

Методическое пособие к практическим занятиям составлено в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Рабочей программой дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» предусмотрено 24 академических часа на проведение 12 практических занятий.

Целью проведения практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам курса. Перед проведением практического занятия студенты должны повторить пройденный материал по данной теме, уяснить цель занятия, ознакомиться с последовательностью его проведения. Преподаватель должен проверить знания студентов и готовность к выполнению задания.

Для ведения записей (отчетов) по выполнению практических занятий студент должен иметь отдельную тетрадь с полями. На обложку приклеивается титульный лист установленного образца. Записи должны вестись четко, аккуратно, разборчивым почерком. Каждая новая работа оформляется с новой страницы. Работа выполняется индивидуально по вариантам.


Выполнение практических занятий способствует формированию у обучающихся:

умений:

- 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.

знаний:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.4/36

- 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.


профессиональных компетенций:

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

Профессиональные компетенции

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи


ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.5/36

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.


Для закрепления знаний по теме и подготовки к зачету в конце каждого занятия приводится перечень вопросов для самоконтроля.

К зачету обучающийся должен представить оформленный отчет по работе согласно задания, с выводами по работе.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.6/36

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Наименование практической работы	Количество часов
1	Практическое занятие № 1 Расчет практической и начисленной естественной убыли (решение ситуационных задач).	2
2	Практическое занятие № 2 Составление таблиц по ассортименту консервированных продуктов, маркировка и сроки хранения. Работа со стандартами	2
3	Практическое занятие № 3 Оценка качества свежих плодов и овощей и плодов по стандарту (работа с натуральными образцами) определение градации качества (стандартный, нестандартный, отходы). Распознавание дефектов свежих плодов	2
4	Практическое занятие № 4 Определение качества сыров	2
5	Практическое занятие № 5 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций	2
6	Практическое занятие № 6 Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов	2
7	Практическое занятие № 7 Расчет площадей для хранения продуктов на складе. Решение ситуационных задач	2
8	Практическое занятие № 8 Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации	2
9	Практическое занятие № 9 Изучение устройства и принципа работы холодильных шкафов и камер. Освоение правил их безопасной эксплуатации	2
10	Практическое занятие № 10 Оснащение оборудованием, инвентарем вспомогательных цехов, компоновка помещений	2
11	Практическое занятие № 11 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд с использованием специализированного программного обеспечения	2
12	Практическое занятие №12 Составление выписки из инвентаризационной описи, сличительной ведомости определения результатов инвентаризации – решение ситуационных задач	2
Всего		24

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.7/36

Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров.

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

Практическое занятие № 1 Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель занятия: Сформировать умение по определению качества продуктов (квашеной капусты, соленых огурцов) методом органолептической оценки, работе со стандартами (ГОСТами).

Составление таблиц по ассортименту консервированных продуктов, маркировки и сроки хранения. Работа со стандартами

Качество пищевых продуктов - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением, должно соответствовать стандарту. Качества любого продукта определяется показателем качества. Определяют качество двумя способами: органолептическими и измерительными (лабораторными) методами.

Консервирование - это способ сохранения продуктов от порчи. Основан на создании таких условий, при которых прекращается развитие микроорганизмов и деятельность ферментов, вызывающих порчу пищевых продуктов, в результате чего увеличивается срок их хранения. Консервирование расширяет ассортимент пищевых продуктов, способствует улучшению их вкуса, повышает калорийность продуктов за счет добавления масла, соусов, сахара. Методы консервирования пищевых продуктов подразделяют на физические, физико-химические, биохимические и химические.

Исходные материалы и данные:


1. ГОСТы на квашеную капусту, соленые огурцы.

Задание 1:

Изучите стандарты на квашеную капусту, огурцы соленые для оценки качества.

Задание 2:

Выпишите в тетрадь ассортимент капусты квашеной, огурцов соленых, пользуясь стандартами.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.8/36

Задание 3:

Выпишите определения: партия; средняя проба; выемка. Ознакомьтесь с маркировкой товаров.

Задание 4:

Ознакомьтесь с показателями качества из стандарта по форме:

Органолептические показатели качества						Заключение о качестве
внешний вид	цвет	консистенция	вкус	запах	состояние рассола	

Задание 5:

Составьте таблицу условий и сроков хранения консервированных продуктов:

№ п/п	Наименование продукта	Условия хранения t, W, °C	Сроки хранения

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [2].


Контрольные вопросы:

1. Что такое консервирование?
2. Как консервирование влияет на качество, сохранность и ассортимент продуктов?
3. Назовите виды квашеной капусты.
4. На чем основаны различные методы консервирования?
5. Назовите основные требования к условиям хранения консервированных продуктов.
6. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?

Тема 1.2 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

Практическое занятие № 2 Оценка качества свежих плодов и овощей и плодов по стандарту (работа с натуральными образцами) определение

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.9/36

градации качества (стандартный, нестандартный, отходы). Распознавание дефектов свежих плодов

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Часть 1. Определение качества клубней картофеля свежего

Цель занятия: Сформировать умения по определению количества, строения клубней.

Исходные материалы и данные:

1. ГОСТ на свежие овощи (ГОСТ 7176-90 Картофель свежий продовольственный).
2. Натуральные образцы (картофель).
3. Приборы, посуда, инвентарь, салфетки.
4. Плакаты, учебник товароведения.
5. Стандарт, бланки актов.

Задание 1:

Изучите наиболее распространенные хозяйственно-ботанические сорта картофеля.

Порядок выполнения задания:

1. Разрежьте клубень картофеля и определите его строение.
2. По стандарту уточните понятие удлиненного, округло-овального клубня и клубня округлой формы.


Задание 2:

Изучите и распознайте болезни и повреждения картофеля по натуральным образцам. Заполните таблицу:

Вид болезни и повреждения	Причины возникновения

Порядок выполнения работы:

1. По натуральным образцам, если это возможно, распознайте заболевание или повреждение клубней.
2. Сравните болезни и повреждения с описанием их по учебнику.
3. Разрежьте картофель, выявите наличие болезни и повреждения внутри клубня и опишите их.


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.10/36

Задание 3:

Изучите показатели для оценки качества картофеля. При выполнении задания используйте данные таблицы 1.

Таблица 1 - Технические требования к качеству свежего картофеля

Показатели качества	Нормы для картофеля	
	раннего	позднего
Внешний вид	<i>Клубни должны быть целыми, сухими, непроросшими, незагрязненными, без заболеваний, могут быть однородными или разнородными по окраске и форме; для позднего картофеля зрелые с плотной кожурой</i>	
Размеры клубней (по наибольшему поперечному диаметру) в мм, не менее:		
Для районов Средней Азии, Закавказья, Северного Кавказа, Молдавии, южных областей Украины, Якутии, Астраханской, Оренбургской, Волгоградской, Саратовской, Магаданской областей:		
- округло-овальной формы	30	35
- удлиненной формы	25	30
Для всех остальных районов:		
- округло-овальной формы	30	45
- удлиненной формы	25	30
Содержание мелких клубней в % к массе, не более		
Для районов Средней Азии, Закавказья, Северного Кавказа, Молдавии, южных областей Украины, Якутии, Астраханской, Оренбургской, Волгоградской, Саратовской, Магаданской областей:		
- округло-овальной формы	5 (от 20 до 30 мм)	5 (от 25 до 35 мм)
- удлиненной формы	5 (от 20 до 25 мм)	5 (от 20 до 30 мм)
Для всех остальных районов:		
- округло-овальной формы	5 (от 20 до 30 мм)	5 (от 35 до 45 мм)
- удлиненной формы	5 (от 20 до 25 мм)	5 (от 20 до 30 мм)
Содержание клубней с израстаниями, наростами, а также позеленевших на поверхности менее 1/4		
Содержание клубней позеленевших на поверхности более 1/4	<i>Не допускается</i>	
Содержание увядших клубней с легкой морщинистостью в % к массе, не более		
- при реализации картофеля урожая прошлого года	-	5
- при реализации и заготовке картофеля урожая текущего года	<i>Не допускается</i>	
Содержание клубней с механическими повреждениями (разрезанных, побитых) в % к массе, не более	3	2
Содержание раздавленных клубней	<i>Не допускается</i>	
Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, в том числе:		
- проволочником при наличии одного хода в % к массе, не более	2	2
- грызунами	<i>Не допускается</i>	
Содержание клубней, пораженных болезнями в % к массе, не более		
- ржавостью (железистой пятнистостью)	Не допускается	2

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.11/36

Показатели качества	Нормы для картофеля	
	раннего	позднего
- паршой при поражении свыше ¼ поверхности клубня	Не допускается	2
- мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой	<i>Не допускается</i>	
Содержание клубней подмороженных, мороженных, запаренных, с признаками «удушья»	<i>Не допускается</i>	
<i>Наличие земли, прилипшей к клубням, в % по массе</i>	1	1

Примечание: Клубнями удлиненной формы считают клубни, у которых отношение ширины (наибольшего поперечного диаметра) к длине (наибольшему диаметру) составляет 1 : 1,5 и более; клубни с меньшим отношением ширины к длине считают округло-овальными.

Контрольные вопросы:

1. Требования к качеству клубней.
2. Правила отбора проб.
3. Что такое выемка? Партия? Образец?
4. Чем отличается округлый картофель от овального.
5. Сколько % земли допускается по ГОСТу?

Часть 2. Определение качества корнеплодов

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель работы: Сформировать умение по определению качества продукта методом органолептики; работать с ГОСТами.

Исходные материалы и данные:


1. ГОСТы на свежие овощи.
2. Натуральные образцы.
3. Приборы, посуда, инвентарь, салфетки, весы, плакаты, линейки, учебник Товароведения.

Задание 1:

Изучите наиболее типичные формы основных хозяйственно-ботанических сортов моркови, свеклы.

Данные запишите по форме:

Название хозяйственно-ботанического сорта	Форма	Характеристика пищевой ценности и внутреннего строения корнеплода	Лежкоспособность

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.12/36

Задание 2:

Изучите требования к качеству моркови, свеклы по стандартам. Научитесь определять качество корнеплодов (моркови, свеклы).

Порядок выполнения задания:


1. Изучите технические требования на морковь столовую свежую, свеклу столовую свежую.
2. Изучите правила приемки и методы испытаний корнеплодов, качества, которые будете определять.
3. Сделайте заключение о качестве образца.

Таблица 2 - Технические требования к качеству свежей моркови

Показатели качества	Нормы
Внешний вид	Корнеплоды должны быть свежими, неувядшими, без заболеваний, целыми, нетреснувшими, немокрыми, незагрязненными, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, однородными по окраске, свойственной данному ботаническому сорту, неуродливыми по форме, с длиной оставшихся черешков не более 2 см.
Размер корнеплодов (по наибольшему поперечному диаметру), см	2,5 – 6, 0
Содержание корнеплодов треснувших, уродливых по форме (неразветвленных), с неправильной обрезанной ботвой (порезами головок) в совокупности в % к массе, не более	5
В том числе консервным предприятиям:	
- поломанных	2
- треснувших	Не допускается
Содержание корнеплодов загнивших, запаренных, подмороженных, с посторонними запахами, вызванными условиями выращивания, хранения и транспортирования	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, в % к массе	Не допускается

Таблица 3 - Технические требования к качеству свежей свеклы

Показатели качества	Нормы
Внешний вид	Корнеплоды должны быть свежими, целыми, нетреснувшими, без заболеваний, немокрыми,

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.13/36

	незагрязненными, не треснувшими, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, одного ботанического сорта, с длиной оставшихся черешков не более 2 см.
Внутреннее строение	Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей дополнительного сорта. Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами для сорта «Египетская» без ограничения, для всех остальных сортов – не более 10%, а предприятиям промышленной переработки не более 3% к массе
Размер корнеплодов (по наибольшему поперечному диаметру), см	5 – 14
Содержание корнеплодов с отклонениями по размерам, с механическими повреждениями глубиной более 3 мм, с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности в % к массе не более	5
Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, в % к массе	1

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [2].


Контрольные вопросы:

1. Как зависит пищевая ценность моркови от размера сердцевинки?
2. Почему стандартами предусмотрено ограничение диаметра свеклы и моркови?
3. Правила хранения корнеплодов.
4. Перечислите дефекты корнеплодов, причины возникновения и способы предупреждения.

Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров

Практическое занятие № 3 Определение качества сыров

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.14/36

Цель работы: Сформировать умения по определению качества продукта методом органолептики, работать с ГОСТами.

Исходные материалы и данные:

1. ГОСТы на сыр.
2. Натуральные образцы.
3. Приборы, посуда, инвентарь, салфетки, весы, плакаты, линейка, учебник товароведения.

Задание 1:

Ознакомьтесь с показателя качества для двух видов сыров и выпишите их в тетрадь в виде таблицы.

Задание 2:

Определите органолептически качество двух видов сыров и сделайте выводы:

Название образца сыра	Показатели качества					Заключение о качестве сыра	
	форма	внешний	вкус и запах	консистенция	рисунок		цвет

Содержание отчета:


- Номер занятия
- Наименование занятия
- Цель занятия
- Отчет о выполнении задания
- Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [2].

Контрольные вопросы:

1. Правила и сроки хранения кисломолочных продуктов.
2. Какие виды сыров Вы знаете?
3. Какие сыры являются лечебными?

РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ И СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.15/36

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Документальное оформление, учет

Практическое занятие № 4 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель занятия: Разработка договора поставки.

Исходные данные:

№ вар.	Тип предприятия питания	Поставщики
1	Ресторан	СПИРВК
2	Комбинат п/ф	Мясокомбинат
3	Кафе молодежное	Комбинат полуфабрикатов
4	Столовая	Молококомбинат
5	Столовая	Хлебокомбинат
6	Кафе мороженое	Молокозавод

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Определитесь с ассортиментом продукции, его количеством на год.
2. Составьте договор поставки.

Отчет о выполнении задания:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия


Договор поставки

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [2,4].

Контрольные вопросы:

1. Как подразделяются договоры по срокам действия?
2. Кто заключает договор?
3. На основании чего заключается договор?
4. Что необходимо учитывать при составлении договора?
5. Формы и способы доставки товара.
6. Где может происходить приемка товара?
7. Требования к транспорту и транспортировке продуктов.
8. Основные принципы товародвижения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.16/36

Практическое занятие № 5 Расчет площадей для хранения продуктов на складе. Решение ситуационных задач

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель занятия: Сформировать умения по определению площади складских помещений.


Исходные данные:

№ вар.	Наименование склада	Характеристика сырья	Единица измерения	Количество
1	Молочно-жировая камера	масло сливочное	кор.	20
		маргарин	кор.	30
		творог	фляга	3
		сметана	фляга	1
		молоко	фляга	1
		колбаса варена	ящик	2
		колбаса копченая	пластм.	3
2	Склад сыпучих продуктов	сахар песок	меш.	10
		крупа	меш.	6
		мука	меш.	20
		чай	кор.	1
		кофе	кор.	1
3	Мясная камера	говядина четвертины	шт.	10
		свинина полутуши	шт.	7
		субпродукты	ящик пласт.	5
4	Овощная камера	картофель	ящик дерев.	10
		морковь	ящик дерев.	2
		свекла	ящик дерев.	2
		лук	ящик дерев.	5
		капуста квашеная	бочка	3
		огурцы соленые	бочка	2
5	Камера вино-водочных изделий	водка	ящик метал.	40
		коньяк	коробка	17
		шампанское	коробка	3
		пиво разливное 1/10	бочка	
			метал.	10
6	Камера охлаждаемая универсальная	мясо – крупнокусковой п/ф	ящик	3
		сметана фасованная 1/25	пластм.	1
		молоко 1/30	ящик	1
		творог 1/25	пластм.	1
		масло сливочное 1/20	фляга	2
		маргарин 1/20	фляга	3
		картофель очищенный 1/20	коробка	3
		яйцо столовое	коробка	1
			мешок	
	полиэт.			
	коробка			

Содержание и порядок выполнения работы:

Чтобы определить площадь склада, используйте формулу:

$$S_{\text{пол}} = \sum \frac{Q}{H},$$

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.17/36

Где,

$S_{пол}$ – полезная площадь склада, необходимая для хранения данного вида сырья, м²;

Q – количество продукта, кг;

H – допустимая норма нагрузки на 1 м², кг/м².

$$S_{общ} = \frac{S_{пол}}{K},$$

Где,

$S_{общ}$ – общая площадь склада с учетом необходимых свободных проходов, м²;

K – коэффициент пользования площади.

$K = 0,35 : 0,6$ т.е. 35% : 60% площади склада должны быть свободны от грузов.

Для продуктов, которые хранят в таре, определяют площадь, занятую под тарой:

$$S_{тары} = \frac{Q * a * b}{c * n},$$

Где,

$S_{тары}$ – площадь под тарой, м²;

Q – количество продуктов, кг;

a, b – размеры тары (длина и ширина), м;

c – вместимость тары, одной единицы, кг;

n – число единиц тары в штабеле.

Для мясной камеры сначала рассчитывают длину подвешного пути, а затем площадь для его размещения. При расчете длины подвешного пути необходимо учитывать расстояние от него до стены (0,6 : 0,7 м), а также расстояние между отдельными путями (0,7 : 0,8 м) и ширину центрального прохода (не менее 1 м).

Длина пути определяется по формуле:

$$L = (a + c) * n,$$

Где,


L – длина подвешного пути, м;

a – толщина полутушки, четвертины, м;

b – ширина полутушки, четвертины, м;

c – расстояние между тушами, м;

n – количество полутуш, четвертин.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.18/36

$$S_{\text{пол}} = L * b, \text{ м}^2$$

Для определения продуктов в таре с круглым дном для хранения используйте формулу:

$$S_{\text{тары}} = \frac{Q * D^2}{C * n},$$

Где,

Д – диаметр тары, м.

По величине площади основания штабеля подбирают подтоварник, площадь которого является полезной.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Выполнение расчетов. Данные, необходимые для расчета, смотрите в приложении.

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [2,4].


Контрольные вопросы:

1. От чего зависит площадь складских помещений?
2. Назовите способы складирования продуктов. Приведите примеры.
3. Условия и сроки хранения мясных п/ф.
4. Какие документы необходимы при приемке продуктов по количеству и качеству?
5. Как отпускают продукты со склада на производство?

Таблица 1 – Нормы нагрузки продуктов на 1 м²

Наименование сырья	кг/м ²
Мясо	
охлажденное	100-120
мороженое	120-140
полуфабрикат	80-100
Субпродукты	
охлажденные	120-140
мороженые	120-140
молоко	120-160

Наименование сырья	кг/м ²
масло сливочное	160-200
маргарин	160-200
яйцо	200-220
гастрономия	120-140
квашения, соления	160-200
вино-водочные	120-200
картофель	400
корнеплоды	300

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.19/36

сметана	120-160
творог	120-160
мука, сахар, крупа	500

лук репчатый	200
п/ф из овощей	180

Таблица 2 – Габариты полутуш, четвертин и расстояние между ними

Наименование	Толщина	Ширина	Расстояние в метрах
Говядина (четвертина)	0,3	0,7	0,05
Свинина (полутушка)	0,2	0,4	0,05

Таблица 3 – Размеры тары

Наименование	Размеры, мм		
	а	б	h
1. Бочка деревянная	500	800	
2. Бочка металлическая	300	500	
3. Коробка картонная для масла, маргарина, кофе, чая	380×250×230		
4. Коробка для яиц	600×200×400		
5. Коробка для коньяка	350×250×250		
6. Ящик пластмассовый	540×335×220		
7. Ящик металлический для спиртных напитков	400×300×300		
8. Ящик деревянный овощной	690×320×300		
9. Фляги металлические	380	600	

Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства

Практическое занятие № 6 Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель работы:

Сформировать умения по оформлению документации, связанной с расходом и хранением продуктов

Исходные материалы и данные:

1. Образцы бланков для заполнения


Закупочный акт (форма N ОП-5)

Применяется для закупки продуктов у населения.

Составляется в двух экземплярах в момент совершения закупки сельхозпродуктов у населения (продавца) представителем организации.

Подписывается лицом, закупившим продукты, и продавцом. Утверждается руководителем организации.

Один экземпляр закупочного акта передается продавцу, второй - остается у покупателя.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.20/36

Дневной заборный лист (форма N ОП-6)

Применяется для оформления отпуска продукции (изделий) из производства (кухни) в филиалы, буфеты и мелкорозничную сеть, подчиненные данной организации (столовой, ресторану), а также в раздаточную в тех случаях, когда она отделена от основного производства. Бланки дневных заборных листов нумеруются в бухгалтерии организации и выдаются каждому материально ответственному лицу под расписку в специальном журнале.

Выписываются заборные листы в двух экземплярах бухгалтером. Заведующий производством или лицо, на это уполномоченное, при отпуске продукции (изделий) их кухни заполняет соответствующие графы первого экземпляра заборного листа под копируку, указывая время отпуска каждой партии изделий. Оба экземпляра подписываются заведующим производством и лицом, получившим готовые изделия, в графах за каждый час отпуска. Возврат нереализованной продукции (изделий) из буфетов, мелкорозничной сети на производство (кухню) отражается в отдельной графе заборного листа "Возвращено". Первый экземпляр вручается лицу, получившему продукцию (изделия) из кухни, второй - остается у заведующего производством.

По окончании рабочего дня (смены) определяются итоги натуральных показателей и стоимость отпущенной продукции по заборному лицу, которые взаимно сверяются.


Заборные листы сдаются в бухгалтерию вместе с ведомостями учета движения продуктов и тары на кухне материально ответственными лицами. Работники мелкорозничной сети сдают заборные листы в бухгалтерию с приложенной квитанцией о сдаче выручки.

Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой) (форма N ОП-16)

Применяется для учета продуктов и товаров на складе (в кладовой) за период времени.

Ведомость заполняется по окончании каждого месяца и на дату инвентаризации по данным товарной книги кладовщика (карточек количественно-стоимостного учета) и подписывается материально ответственным лицом.

Ведомость проверяется бухгалтером, а правильность выведения остатков подтверждается его подписью.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.21/36

Задание 1:

04.02.2013 г. организация общественного питания ООО "Мираж" приобрело на центральном рынке следующую продукцию:

- 15 кг картофеля по цене 18 руб. за кг;
- 6 кг моркови по цене 12 руб. за кг;
- 5 кг свеклы по цене 13 руб. за кг;
- 20 кг капусты по цене 7 руб. за кг;
- 7 кг огурцов по цене 49 руб. за кг;
- 8 кг помидор по цене 50 руб. за кг;
- 10 кг редьки по цене 10 руб. за кг.

Закупку сельхозпродукции произвел менеджер по снабжению.

На основе имеющихся данных заполним закупочный акт по форме N ОП-5.

Задание 2:


04.02.2013 г. заведующим производством организации общественного питания ООО "Сладко" в буфет было отпущено:

- 50 шт. пирожного "Корзиночка";
- 45 шт. пирожного "Заварное";
- 45 шт. пирожного "Картошка";
- 55 шт. пирожного "Глазированное";
- 70 шт. слоеных трубочек;
- 45 шт. пирожного "Птичье молоко";
- 35 шт. заварного пирожного "Эклер";
- 35 шт. ромовых баб.

Однако в течение дня не было реализовано: 5 шт. пирожного "Заварное"; 10 шт. слоеных трубочек и 5 шт. ромовых баб. Нереализованная продукция была возвращена на кухню. Согласно калькуляции цены на вышеназванную продукцию составили:

Наименование продукции (изделия)	Учетная цена производства, руб. коп.	Цена продажи, руб. коп.
Пирожное "Корзиночка"	25-00	30-00
Пирожное "Заварное"	30-00	35-00
Пирожное "Картошка"	20-00	25-00
Пирожное "Глазированное"	15-00	20-00
Слоеные трубочки	35-00	40-00
Пирожное "Птичье молоко"	20-00	25-00

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.22/36

Наименование продукции (изделия)	Учетная цена производства, руб. коп.	Цена продажи, руб. коп.
Заварное пирожное "Эклер"	40-00	45-00
Ромовая баба	45-00	50-00

Необходимо составить дневной заборный лист о передаче данных изделий от одного материально ответственного лица (заведующего производством) другому (буфетнице).

Задание 3:

Предприятие общественного питания ООО "Мираж" ежемесячно осуществляет сальдовый учет движения продуктов и товаров в кладовой.

На конец января 2013 г. кладовщику необходимо составить Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой) (форму N ОП-16), имея следующие данные об остатках и учетной стоимости продуктов:

Наименование продукта	Учетная цена, рублей копеек	Остаток продуктов, килограмм	
Картофель	14-00	3,5	3
Свекла	16-00	0,8	1,5
Помидоры	50-00	3	2,5
Огурцы	49-00	2,5	2
Капуста	7-00	4,5	5
Баклажаны	60-00	1,8	2
Фасоль	60-00	1,5	1
Рис	45-00	2	2,5
Рыба	65-00	2,5	4
Мясо	180-00	4	5

После заполнения сальдовой ведомости кладовщик передает ее для проверки в бухгалтерию организации общественного питания.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания


Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [2,3,4].

Контрольные вопросы:

1. В каких случаях заполняется закупочный акт?
2. Правила его заполнения.
3. В каких случаях заполняется дневной заборный лист?

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.23/36

4. Правила его заполнения.

5. В каких случаях заполняется ведомость учета остатков и продуктов на складе?

6. Правила ее заполнения.

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Практическое занятие № 7 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель занятия: Научиться производить расчет естественной убыли в предприятии общественного питания, работать с сертификатами.

Расчет практической и начисленной естественной убыли (решение ситуационных задач)

Во время хранения в пищевых продуктах протекают физические, химические, биохимические и биологические процессы, которые влияют на качество, сохранность продуктов. При хранении, перевозке, дозировании их масса уменьшается за счет естественных причин, независящих от материально-ответственных лиц и называется естественная убыль.

Исходные материалы и данные:

1. Сборник норм естественной убыли.
2. Калькуляторы.
3. Задания практического занятия.


Задание 1:

Определите естественную убыль капусты белокочанной при хранении 3 месяца на складе с искусственным охлаждением за январь, февраль, если: на 01.01 - было 20 тонн, на 21.01 - 8 тонн, на 28.02 - 1 тонна.

- а) сделайте вывод по расчетам;
- б) предложите ассортимент блюд из капусты.

Задание 2:

Определите естественную убыль:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.24/36

- а) мяса мороженого (говядины) в полутушах - 2 тонны (потеря - 0,7%);
- б) свинины охлажденной в тушах - 800 кг (потеря 0,15%);
- в) печень охлажденная - 500 кг (потери 0,24%);
- г) печень мороженая - 300 кг (потери 0,12%).

1. Сделайте вывод: почему потери охлажденной печени больше, чем мороженой.

2. Предложите: способы оттаивания и схемы обработки мяса и субпродуктов.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [2,3].

Контрольные вопросы:

1. Вид естественной убыли, ее причины?
2. Есть ли возможность уменьшить потери?
3. Влияет ли тара на сохранность массы товара?
4. Как уменьшить раскрошку товара?
5. К какой зоне относится Калининградская область по нормам естественной убыли?
6. Виды искусственной убыли?


Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Практическое занятие № 8 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель занятия: Изучение конструкции и приобретение навыков эксплуатации весов.

Весы служат для количественного измерения массы товаров. В общественном питании применяют следующие виды весов: гирные, шкальные, циферблатные, проекционные, электромеханические.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.25/36

Исходные материалы и данные:

Набор плакатов.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите назначение образцовых и условных гирь.
2. Ознакомьтесь с ГОСТом «меры массы общего назначения и образцовые»
3. Изучите устройство весов настольных циферблатных (ВНЦ).
4. Изучите устройство товарных напольных весов.
5. Ознакомьтесь с ГОСТом «Метрологические параметры» и с ГОСТом «Общие технические требования».

Выводы и предложения:

В результате проделанной работы высказать свои соображения о целесообразности использования различных видов товарных весов для учета материальных ценностей ПОП, в организации производственно-торгового процесса.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о проделанной работе представляется в виде таблицы 1

Таблица 1 - Характеристика товарных весов


№ п/п	Наименование весов	Марка	Вид применяемых гирь	Принципиальная схема весов с указанием основных частей	Правила эксплуатации и весов

Для второго образца весов составьте аналогичную таблицу для заполнения, пользуясь нормативной документацией

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [4, доп.3].

Контрольные вопросы:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.26/36

1. При помощи чего достигается горизонтальность установки настольных циферблатных весов?
2. Что находится на большом плече коромысла у товарных настольных весов?
3. Что находится на малом плече коромысла у товарных настольных весов?
4. Что относится к метрологическим параметрам весов?
5. Когда производится клеймение весов?
6. Как производят поверку гирь?

Практическое занятие № 9 Изучение устройства и принципа работы холодильных шкафов и камер. Освоение правил их безопасной эксплуатации

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель занятия: Изучение устройства и эксплуатации холодильных прилавков, витрин, шкафов, сборно-разборных щитовых камер. Определение температуры внутри охлажденного отделения и времени образования льда в морозильном отделении


Холодильные шкафы и камеры, прилавки-витрины

Современные типы холодильного оборудования разнообразны по конструкции, температуре хранения и способу охлаждения. По конструкции различают следующие типы холодильного оборудования:

- холодильные шкафы, предназначенные для хранения рабочего запаса продуктов;
- прилавки и витрины служат для демонстрации, продажи и хранения продуктов;
- сборные холодильные камеры служат для хранения продуктов в течение нескольких дней;
- специализированные холодильные оборудования используют для охлаждения автоматов при продаже продуктов питания.

По температуре хранения различают три типа холодильного оборудования:

- обычное – для хранения охлажденных продуктов питания. Температура в холодильном оборудовании от 0 до -5°C;
- для продажи напитков. Температура в холодильном оборудовании +10, +14°C;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.27/36

- низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов и мороженого с температурой -14, -18°С.

По способу охлаждения различают оборудование с машинным охлаждением, сухоледным, льдосоленым.

Исходные материалы и данные:

Холодильный шкаф типа ШХ; сборно-разборная камера.


Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите устройство холодильного шкафа. Шкаф имеет безкаркасную конструкцию и состоит из нескольких панелей. Каждая панель имеет две стенки, между которыми находятся слой теплоизоляции (пенопласт и минора в герметической оболочке из полиэтиленовой пленки). Панели соединяются между собой болтами, причем места стыковки промазываются специальной мастикой. Из какого металла выполнены внутренние стенки охлаждаемого отделения. Найдите в холодильной камере испаритель, морозильное отделение (если оно есть), автоматическое температурное реле АРТ-2, которым регулируется температурный режим шкафа, и место подсоединения термобаллона ТРВ. В нижней части шкафа находится машинное отделение. Определите тип холодильного агрегата. Рядом с агрегатом расположено реле времени оттаивания.

2. Изучите устройство холодильных сборно-разборных камер. Обратите внимание на то, что камеры собираются из отдельных унифицированных щитов, которые представляют собой деревянные рамы, облицованные с наружи стальными, а изнутри алюминиевыми листами. Пространство между облицовками заполнено теплоизоляцией. Рассмотрите внутреннее устройство камеры. В верхней части камеры размещен испаритель, под которым находится поддон для сбора конденсата. От поддона отходит труба для отвода воды. В камере для хранения продуктов предусмотрены решетчатые полки и передвижные крючья. Определите тип холодильного агрегата. Представляется в таблице № 1.

Выводы и предложения:

В результате проделанной работы высказать свои соображения и целесообразности использования различных видов холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.28/36

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о проделанной работе представляется в таблице 1

Таблица 1 - Характеристика холодильного оборудования

№	Наименование оборудования	Эскиз с указанием основных частей	Основные технические характеристики	Краткое описание устройства	Основные правила эксплуатации	Схема расположения термометров с указанием замерных температур


Отчет о выполнении задания

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [4, доп.3].

Контрольные вопросы:

1. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?
2. Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?
3. Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?
4. Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?
5. Почему нельзя соскрести «снеговую шубу» с испарителя?
6. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных установках?
7. Чем объясняется изменение температуры по высоте охлаждаемого отделения?
8. При какой толщине «снеговую шубу» следует производить оттаивание испарителей?
9. Какие холодильные сборно-разборные камеры выпускаются промышленностью?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.29/36

10. На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Практическое занятие №10 Составление выписки из инвентаризационной описи, сличительной ведомости определения результатов инвентаризации – решение ситуационных задач

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель работы: Сформировать умения по оформлению документации


Инвентаризация товаров и продуктов организуется по их местонахождению и материально-ответственным лицам.

Полученные сведения о фактическом наличии товаров записываются в инвентаризационные описи или акты инвентаризации, составляемые не менее чем в двух экземплярах. Для этого применяются типовые унифицированные формы, такие как:

- Инвентаризационная опись товарно-материальных ценностей (форма № ИНВ-3);
- Акт инвентаризации товарно-материальных ценностей, отгруженных (форма № ИНВ-4);
- Инвентаризационная опись товарно-материальных ценностей, принятых на ответственное хранение (форма № ИНВ-5);
- Акт инвентаризации товарно-материальных ценностей, находящихся в пути (форма № ИНВ-6).

В инвентаризационных описях указывают наименования проверяемых ценностей и объектов, а также их количество в единицах измерения, принятых в учете. На каждой странице описи указывается прописью число наименований материальных ценностей и их количество. При заполнении соответствующих граф инвентаризационных описей и актов инвентаризации указывается денежная оценка каждого вида имущества и обязательств по данным первичных документов и регистров бухгалтерского учета.

На последней странице инвентаризационной описи делается отметка о проверке цен и подсчете итогов за подписями лиц, производивших проверку. Инвентаризационные описи подписывают все члены инвентаризационной комиссии

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.30/36

и материально-ответственные лица. В конце описи материально-ответственные лица должны расписаться, подтверждая факт проведения проверки в их присутствии, отсутствие каких-либо претензий к членам комиссии, а также принятие перечисленного в описи имущества на ответственное хранение.

На имущество, находящееся на ответственном хранении, арендованное или полученное для переработки, составляются отдельные описи.

В инвентаризационных описях и актах инвентаризации недопустимо оставлять незаполненные строки.

Затем производится сравнение данных учета и данных инвентаризации и составляется *сличительная ведомость*. В случае выявления расхождений фактических данных, полученных в процессе инвентаризации, с данными бухгалтерского учета составляются сличительные ведомости типовых форм:

- Сличительная ведомость результатов инвентаризации основных средств (форма № ИНВ-18);
- Сличительная ведомость результатов инвентаризации товарно-материальных ценностей (форма № ИНВ-19).

Исходные материалы и данные:

№ вар.	Тип предприятия питания
1	Ресторан
2	Бар
3	Кафе- мороженое
4	Закусочная универсальная
5	Столовая диетическая
6	Комбинат питания

Содержание и порядок выполнения работы:

Используя образцы бланков, заполните инвентаризационную опись и сличительную ведомость.

Содержание отчета:


Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о проделанной работе

Дата и подписи студента и преподавателя

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.31/36

Используемые источники: [2,3].

Контрольные вопросы:

1. Цели инвентаризации?
2. Виды инвентаризаций?
3. Порядок проведения инвентаризации?

Практическое занятие № 11 Оснащение оборудованием, инвентарем вспомогательных цехов, компоновка помещений

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4

Цель занятия: Научиться подбирать необходимое оборудование и инвентарь для выполнения производственной программы предприятия.

Исходные данные:

№ вар.	Тип предприятия питания	Количество посадочных мест
1	Ресторан	60
2	Бар	45
3	Кафе молодежное	25
4	Закусочная универсальная	30
5	Столовая диетическая	100
6	Столовая при среднем учебном заведении	150

Задание 1:


Расчет моечной кухонной посуды

Проектирование моечной кухонной посуды ведется с учетом движения посуды: прием и кратковременное хранение использованной посуды, мойка посуды, хранение чистой посуды. Для хранения использованной посуды предусматриваются подтоварники или стеллажи. Устанавливают моечные ванны. Для хранения чистой посуды предусматриваются стеллажи.

Спецификацию оборудования для моечной представить в виде таблицы 1

Таблица 1 - Перечень оборудования моечной кухонной посуды

Наименование оборудования	Марка оборудования	Число единиц оборудования	Габариты оборудования, мм	Площадь, м ²	
				Занятая единицей оборудования	Занятая оборудованием

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.32/36

Итого					

Коэффициент использования оборудования принять 0,4 и рассчитать площадь моечной кухонной посуды в м².

Нарисуйте размещение оборудования в помещении.

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о проделанной работе представляется в таблице 1

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [4].

Контрольные вопросы:

1. Какие требования соблюдаются при компоновке помещений?
2. Какое оборудование и инвентарь используются в моечной кухонной посуды?
3. Какое оборудование и инвентарь используются в хлеборезке?
4. Какое оборудование и инвентарь используются в экспедиции?

Практическое занятие № 12 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд с использованием специализированного программного обеспечения

Формируемые компетенции: ПК 1.2-1.4


Цель занятия: Ознакомление с работой современного специализированного программного обеспечения на предприятиях общественного питания

Исходные данные:

Обучающее видео программы «1С: Бухгалтерия 7.7»

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Внимательно просмотрите видео

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.33/36

2. Запишите основные моменты, связанные с работой программы 1С:

Предприятие

3. Сделайте вывод по работе

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия


Отчет о проделанной работе

Дата и подписи студента и преподавателя

Используемые источники: [1,2].


Контрольные вопросы:

1. Каковы возможности программы «1С: Бухгалтерия 7.7»?
2. В чем заключается принцип работы программы?
3. Какие вкладки представлены в программе?
4. С помощью каких программ можно управлять расходом продуктов на производстве и движением блюд?
5. В чем их преимущества и недостатки?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.34/36


Список используемой литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>1 Володина, М. В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для сред. проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 3-е изд. - М: Академия, 2021.</p> <p>2 Саполгина, Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. А. Саполгина. - М: КноРус, 2019. - on-line. - (Среднее проф. образование).</p> <p>3 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону: Феникс, 2020</p> <p>4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев. - Казань: КНИТУ, 2020</p> <p>5 Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: учебно-практическое пособие для сред. проф. образования / В. Н. Отосина, под ред. С.Б. Слепова - М: КноРус, 2021. - 210.</p> <p>6 Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: сборник тестов / О. Я. Афанасенко. - Минск : РИПО, 2021</p>
Дополнительные	<p>Нормативная и законодательная литература</p> <p>1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</p> <p>3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</p> <p>4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)</p> <p>6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p> <p>8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)</p> <p>9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)</p> <p>10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу</p> <p>11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)</p> <p>12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.</p> <p>13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.35/36

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	28. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	29. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	30. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	31. 1С: Предприятие 8. Конфигурация «Общепит», редакция 2.0 Руководство пользователя. – М., 2011
Интернет-источники	http://tourlib.net/
	http://www.twirpx.com/
	http://st.vstu.by/
	http://www.fb2club.ru/
	http://www.internet-law.ru/
	www.consultant.ru

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.02.ПЗ	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.36/36

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	1. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru 2. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru 3. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru 4. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com 5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Стандарты и качество».