

**Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**Методические рекомендации
для выполнения практических занятий
По учебной дисциплине**

0П.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рекомендации для выполнения практических занятий по учебной дисциплине разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10. Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 383 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 N 32878) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА
ЦМК ОПД и ПМ
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11
Председатель *Л.А. Зайцева* Л.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.В. Колесникова
«*29*» *06* 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

Пояснительная записка

Учебным планом по дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» предусмотрено выполнение практических занятий

Целью создания рекомендаций к практическим работам является оказание помощи обучающимся в выполнении заданий и приобретении практических навыков в распознавании ассортимента основных групп товара, определения их качества, организации хранения товара, приема и отпуска продуктов, навыков в разработке инструкций по безопасности хранения продовольственных товаров, определения наличия запасов и расхода продуктов, документального оформления отпуска товаров со склада и отпуска готовой продукции

Рекомендации к практическим работам содержат:

- поэтапное выполнение заданий по каждой практической работе;
- форму отчетности;
- перечень контрольных вопросов
- критерии оценки

Критерии оценки позволяют оценить каждый этап выполнения работы и приобретенный практический опыт.

Практическое занятие № 1

Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов по органолептическим показателям.

Цель работы: приобрести практические навыки в определении основных продовольственных групп товаров, научиться определять качество продуктов по органолептическим показателям.

Задание:

1. Определить классификационную группу представленных продовольственных товаров.
2. Определить качество данных товаров органолептическим методом и их соответствие необходимым требованиям.
3. Определить существующие дефекты представленных товаров.

Вариант 1

- клубнеплоды
- хлебобулочные изделия
- молочнокислые изделия

Вариант 2

- корнеплоды
- сметана
- рыбные консервы

Составить отчет по форме:

Наименование товара	Классификационная группа	Соответствие товара требованиям				Наличие дефектов	Возможные пути их устранения
		Внешний вид	Цвет	запах	вкус		

Контрольные вопросы

1. Дать определение классификации продовольственных товаров.
2. Перечислить основные признаки классификации продовольственных товаров.
3. На какие две группы делятся все продовольственные товары.
4. Перечислить основные классификационные группы товаров.
5. Какие товары относятся к группе зерномучных товаров.
6. Перечислить основные группы круп.
7. Перечислить основные виды муки.
8. Назвать виды макаронных изделий.
9. На какие группы и классы подразделяются макаронные изделия.
10. Перечислить основные группы плодов.
11. В чем заключается пищевая ценность грибов.
12. Назвать продукты переработки грибов.
13. Какие товары относятся к группе вкусовых.
14. Перечислить приправы и дать им характеристику.
15. На какие группы подразделяются пряности.
16. Какие продукты используют для получения крахмала.
17. Дайте определение понятию качество продуктов.
18. Перечислите основные свойства продуктов.
18. Перечислите показатели, влияющие на качество продуктов.
19. Чем характеризуется биологическая ценность продуктов

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение классификационной группы товара		
2. Полная и правильная оценка качества товара органолептическим методом		
3. Правильное определение существующих дефектов товара и способов их устранения		

Баллы

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

11-12 баллов - оценка 5

9 -10 баллов – оценка 4

6-8 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 2

Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов по органолептическим показателям.

Цель работы: приобрести практические навыки в определении основных продовольственных групп товаров, научиться определять качество продуктов по органолептическим показателям.

Задание:

4. Определить классификационную группу представленных продовольственных товаров.
5. Определить качество данных товаров органолептическим методом и их соответствие необходимым требованиям.
6. Определить существующие дефекты представленных товаров.

Вариант 1

- капустные овощи
- творог, творожные продукты
- мясные консервы

Вариант 2

- салатно-шпинатные овощи
- вареные колбасы
- мед

Составить отчет по форме:

Наименование товара	Классификационная группа	Соответствие товара требованиям				Наличие дефектов	Возможные пути их устранения
		Внешний вид	Цвет	запах	вкус		

Контрольные вопросы

- В чем заключается пищевая ценность грибов.
- Назвать продукты переработки грибов.
- Какие товары относятся к группе вкусовых.
- Перечислить приправы и дать им характеристику.
- На какие группы подразделяются пряности.
- Какие продукты используют для получения крахмала.
- Дайте определение понятию качество продуктов.
- Перечислите основные свойства продуктов.
- Перечислите показатели, влияющие на качество продуктов.
- Чем характеризуется биологическая ценность продуктов.
- От чего зависит усвояемость продуктов.
- Перечислить показатели, влияющие на качество продуктов.
- Перечислить показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
- Назвать показатели качества, относящиеся к комплексным показателям.
- Что такое определяющие и специфические показатели качества продуктов.
- Назвать две группы факторов, влияющих на качество продуктов.
- Назвать формирующие факторы, влияющие на качество продуктов.
- Дайте характеристику следующим методам определения качества продуктов

- **Критерии оценки**

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение классификационной группы товара		
2. Полная и правильная оценка качества товара органолептическим методом		
3. Правильное определение существующих дефектов товара и способов их устранения		

Баллы

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

11-12 баллов - оценка 5

9 -10 баллов – оценка 4

6-8 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 3

Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продуктов по органолептическим показателям.

Цель работы: приобрести практические навыки в определении основных продовольственных групп товаров, научиться определять качество продуктов по органолептическим показателям.

Задание:

7. Определить классификационную группу представленных продовольственных товаров.
8. Определить качество данных товаров органолептическим методом и их соответствие необходимым требованиям.
9. Определить существующие дефекты представленных товаров.

Вариант 1

- томатные овощи
- сыр
- варенье, повидло, джем

Вариант

- корнеплоды
- чай
- мука, сахар

Составить отчет по форме:

Наименование товара	Классификационная группа	Соответствие товара требованиям				Наличие дефектов	Возможные пути их устранения
		Внешний вид	Цвет	запах	вкус		

Контрольные вопросы

- Перечислить приправы и дать им характеристику.
- На какие группы подразделяются пряности.
- Перечислите показатели, влияющие на качество продуктов.
- Чем характеризуется биологическая ценность продуктов.
- От чего зависит усвояемость продуктов..
- Дайте характеристику следующим методам определения качества продуктов
 - - органолептический
 - - инструментальный
- Что такое дефект продовольственных товаров.
- Назовите виды дефектов.
 - . Какие бывают дефекты по степени значимости.
 - Что такое явный и скрытый дефект продуктов.
 - Дать характеристику критическим и значительным дефектам.
 - Какие дефекты называются неустранимыми.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение классификационной группы товара		
2. Полная и правильная оценка качества товара органолептическим методом		
3. Правильное определение существующих дефектов товара и способов их устранения		

Баллы

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

11-12 баллов - оценка 5

9 -10 баллов – оценка 4

6-8 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 4

Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное)

Цель работы: научиться анализировать правила снабжения предприятия, соответствие правил снабжения необходимым требованиям (на примере конкретного предприятия)

Задание: Изучить правила снабжения продовольственными товарами на определенном предприятии:

1. Определить ответственное лицо на предприятии, отвечающее за снабжение.
2. Определить ассортимент поставляемых товаров.
3. Определить источники снабжения, вид поставщиков, посредников в закупке различных видов продовольственных товаров.
4. Установить ритмичность завоза различных видов товаров.
5. Определить формы товародвижения на предприятии.
6. Определить виды доставки товаров.
7. Определить соблюдение требований к доставке товаров.

Порядок выполнения работы

1. Определить ответственных лиц за снабжение:
отдел по снабжению или отдельное ответственное лицо (снабженец)
2. Определить ассортимент основных поставляемых товаров:
 - овощи, фрукты;
 - мясо, птица, рыба;
 - мука, крупы, макаронные изделия;
 - сахар, соль, специи;Перечислить основные товары из представленных групп.
3. Определить источники снабжения для каждого вида товаров: основные источники (промышленное производство, сельскохозяйственное производство), дополнительный источник (импорт товаров)
Определить посредников в поставке товаров: оптовые базы, торговые агенты, брокеры. Перечислить используемые оптовые базы.
4. Установить ритмичность завоза разных видов товаров (сроки поставки).
5. Определить формы товародвижения на предприятии: складская форма, транзитная.
6. Определить виды доставки товаров: централизованный способ, децентрализованный.
7. Установить соблюдение требований к доставке товаров на производстве:
сохранность груза, своевременность доставки, соблюдение правил загрузки, транспортировки.

Составить отчет по форме:

Наименование предприятия	Наименование поставляемых товаров	Источник и снабжения	Посредники в закупке товаров	Сроки поставки товаров и их соблюдение	Форма товародвижения	Виды доставки для каждой группы

Соблюдение требований к доставке товаров

Наименование товара	Сохранность груза при доставке	Своевременность доставки	Соблюдение

Контрольные вопросы

1. Назвать виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Какие требования предъявляют к продовольственному снабжению.
3. Какие источники используют для продовольственного снабжения.
4. Что является дополнительным источником поставки товаров на предприятия общественного питания.
5. На какие группы делят продовольственные ресурсы по характеру образования.
6. Кто является посредником предприятий в закупке товаров.
7. Какие задачи определяются перед предприятием при обеспечении продовольственными товарами.
8. Какие критерии необходимо соблюдать при выборе поставщика.
9. Какой документ составляют на поставку продуктов.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение поставляемых товаров на производство		
2. Правильное определение поставщиков товаров, источников снабжения		
3. Правильное определение существующих дефектов товара и способов их устранения		
4. Правильное определение ритмичности завоза разных видов товаров (сроков поставки).		
5. Правильное определение форм товародвижения и видов поставки товаров		
6. Правильное установление соблюдения требований к доставке товаров		

Баллы

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

22 - 24 балла - оценка 5

18 - 21 балл – оценка 4

9 - 17 баллов – оценка 3

Менее 9 баллов оценка 2

Практическое занятие № 5

Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству

Цель работы: научиться анализировать правила приемки товаров по качеству и количеству (на примере конкретного предприятия)

Задание: Ознакомиться с правилами приемки товаров в определенном предприятии:

1. Определить лицо, ответственное за прием товара на предприятии.
2. Установить этапы приемки товаров.
3. Определить правила приемки товаров по количеству.
4. Определить правила приемки товара по качеству.
5. Ознакомиться и заполнить документы, используемые при приемки товаров.

Порядок выполнения работы

1. Установите лицо, отвечающее за приемку товаров на производстве.
2. Установите этапы приемки товаров определенных видов товаров (по выбору, не менее 5 наименований)
 - по качеству;
 - по количеству;
3. Ознакомьтесь с правилами приемки товара по количеству:
 - Предварительная приемка:
 - изучение документов: счет-фактура, товарно-транспортная накладная;
 - определение веса брутто
 - Окончательная приемка:
 - определение веса нетто;
 - определение веса тары;
4. Ознакомьтесь с правилами приемки товара по качеству:
 - установить соответствие сроков приемки для скоропортящихся товаров; (используя знания полученные на производстве)
5. Ознакомиться с документами, используемыми при приемке товаров.

Составить отчет по форме:

Наименование товара	Вес брутто	Вес нетто	Вес тары	Соответствие необходимым срокам приемки	Соответствие товара требованиям качеству	Соответствие товара необходимым требованиям (наличие определенных документов)

Контрольные вопросы

1. Назвать основные этапы приемки товара.
2. Как и по каким документам производят приемку продуктов на предприятиях.
3. Какие установлены сроки приемки товаров.

4. Как производят приемку товаров по качеству.
5. В каких случаях товар запрещается принимать.
6. Назвать нормативно- техническую документацию, регламентирующую снабжение.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение этапов приемки товара		
2. Правильное проведение предварительной приемки товара.		
3. Правильное проведение окончательной приемки товара.		
4. Правильное проведение приемки товара по качеству		

Баллы

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 6

Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству

Цель работы: научиться анализировать правила приемки товаров по качеству и количеству (на примере конкретного предприятия)

Задание: Ознакомиться с правилами приемки товаров в определенном предприятии:

1. Определить лицо, ответственное за прием товара на предприятии.
2. Установить этапы приемки товаров.
3. Определить правила приемки товаров по количеству.
4. Определить правила приемки товара по качеству.
5. Ознакомиться и заполнить документы, используемые при приемки товаров.

Порядок выполнения работы

1. Установите лицо, отвечающее за приемку товаров на производстве.
2. Установите этапы приемки товаров определенных видов товаров (по выбору, не менее 5 наименований)
 - по качеству;
 - по количеству;
3. Ознакомьтесь с правилами приемки товара по количеству:
 - Предварительная приемка:
 - изучение документов: счет-фактура, товарно-транспортная накладная;
 - определение веса брутто
 - Окончательная приемка:
 - определение веса нетто;
 - определение веса тары;
4. Ознакомьтесь с правилами приемки товара по качеству:
 - установить соответствие сроков приемки для нескоропортящихся товаров;(бакалея,сыпучие продукты)
5. Ознакомиться с документами, используемыми при приемке товаров.

Составить отчет по форме:

Наименование товара	Вес брутто	Вес нетто	Вес тары	Соответствие необходимым срокам приемки	Соответствие товара требованиям качеству	Соответствие товара необходимым требованиям(наличие определенных документов)

Контрольные вопросы

1. Назвать основные этапы приемки товара.
2. Как и по каким документам производят приемку продуктов на предприятиях.
3. Какие установлены сроки приемки товаров.
4. Как производят приемку товаров по качеству.
5. В каких случаях товар запрещается принимать.
6. Назвать нормативно- техническую документацию, регламентирующую снабжение.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение этапов приемки товара		
2. Правильное проведение предварительной приемки товара.		
3. Правильное проведение окончательной приемки товара.		
4. Правильное проведение приемки товара по качеству		

Баллы

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 7

Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству

Цель работы: научиться анализировать правила приемки товаров по качеству и количеству (на примере конкретного предприятия)

Задание: Ознакомиться с правилами приемки товаров в определенном предприятии:

1. Определить лицо, ответственное за прием товара на предприятии.
2. Установить этапы приемки товаров.
3. Определить правила приемки товаров по количеству.
4. Определить правила приемки товара по качеству.
5. Ознакомиться и заполнить документы, используемые при приемки товаров.

Порядок выполнения работы

1. Установите лицо, отвечающее за приемку товаров на производстве.
2. Установите этапы приемки товаров определенных видов товаров (по выбору, не менее 5 наименований)
 - по качеству;
 - по количеству;
3. Ознакомьтесь с правилами приемки товара по количеству:
 - Предварительная приемка:
 - изучение документов: счет-фактура, товарно-транспортная накладная;
 - определение веса брутто
 - Окончательная приемка:
 - определение веса нетто;
 - определение веса тары;
4. Ознакомьтесь с правилами приемки товара по качеству:
 - установить соответствие сроков приемки для не скоропортящихся товаров; (гастрономия, хлебобулочные и кондитерские изделия)
 - установить требования, которые необходимо соблюдать при приемке товаров в зависимости от вида товара (наличие сертификата качества, ветеринарного клейма или свидетельства, отсутствие признаков брака)
5. Ознакомиться с документами, используемыми при приемке товаров.

Составить отчет по форме:

Наименование товара	Вес брутто	Вес нетто	Вес тары	Соответствие необходимым срокам приемки	Соответствие товара требованиям качества	Соответствие товара необходимым требованиям (наличие определенных

						документов)

Контрольные вопросы

1. Назвать основные этапы приемки товара.
2. Как и по каким документам производят приемку продуктов на предприятиях.
3. Какие установлены сроки приемки товаров.
4. Как производят приемку товаров по качеству.
5. В каких случаях товар запрещается принимать.
6. Назвать нормативно- техническую документацию, регламентирующую снабжение.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение этапов приемки товара		
2. Правильное проведение предварительной приемки товара.		
3. Правильное проведение окончательной приемки товара.		
4. Правильное проведение приемки товара по качеству		

Баллы

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 8

Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве

Цель работы: научиться анализировать правила приемки, хранения и возврата тары (на примере конкретного предприятия)

Задание:

1. Ознакомиться с видами используемой тары для разных видов товаров (по выбору, не менее 3-х наименований)
2. Определить классификационную группу используемой тары.
3. Определить соблюдение требований при приемке тары
4. Определить правила хранения данной тары.
5. Установить правила возврата тары.

Порядок выполнения работы

1. Установить вид тары, в которой поступают определенные виды товаров:
 - мука, крупа;
 - картофель;
 - огурцы, помидоры свежие;
 - яблоки;
 - сахарный песок;
 - мясные, рыбные консервы;
 - хлебобулочные изделия;
 - молоко;
 - макаронные изделия;
 - мясо, птица;
2. Установить классификационную группу тары:
 - по виду материала
 - по степени жесткости
 - по степени специализации
 - по кратности использования
3. Установите соблюдение необходимых требований при приемке тары:
 - наличие сертификата
 - правильность тарной маркировки и ее соответствие требованиям ГОСТов
 - целостность тары
 - внешний вид и наличие дефектов: повреждения, загрязнения
4. Определите правильность хранения используемой тары:
 - в отдельных помещениях
 - специально отведенных кладовых
 - штабельным или стеллажным способом
 - тару, имеющую специфический запах хранят отдельно
 - мешки, кули очищают от пыли, высушивают, хранят на стеллажах в сухих помещениях
5. Определите правила возврата различных видов тары:
 - многооборотная тара и тара, стоимость которой не включена в стоимость товара, возвращается поставщику
 - тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается на таросборные пункты как тароматериал

Составьте отчет по форме:

Наименование товара	Вид тары, в которой поступает товар				Соблюдение требований при приемке				Хранение тары	Возврат тары
	материал	жесткость	специализация	Кратность использования	Наличие сертификата	Правильность маркировки	Целостность	Наличие дефектов		

Контрольные вопросы

1. Что такое тара и ее назначение.
2. Как классифицируется тара по виду материала.
3. Как классифицируется тара по степени жесткости.
4. Как классифицируется тара по степени специализации.
5. Как классифицируется тара по кратности использования?
6. Назвать этапы организации тарного хозяйства.
7. Назвать основные направления совершенствования тарного хозяйства.
8. Как осуществляют приемку тары.
9. Какие мероприятия необходимо планировать по сокращению расходов по таре.
10. С помощью каких инструментов производят вскрытие тары.
11. Какие требования предъявляются к хранению тары.
12. Перечислить правила возврата тары.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное установление классификации используемой тары		
2. Правильное определение необходимых требований при приемке тары		
3. Правильное определение условий хранения тары		
4. Правильное определение возврата различных видов тары		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 9

Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве

Цель работы: научиться анализировать правила приемки, хранения и возврата тары (на примере конкретного предприятия)

Задание:

1. Ознакомиться с видами используемой тары для разных видов товаров (по выбору, не менее 3-х наименований)
2. Определить классификационную группу используемой тары.
3. Определить соблюдение требований при приемке тары
4. Определить правила хранения данной тары.
5. Установить правила возврата тары.

Порядок выполнения работы

1. Установить вид тары, в которой поступают определенные виды товаров:
 - мука, крупа;
 - картофель;
 - огурцы, помидоры свежие;
 - яблоки;
2. Установить классификационную группу тары:
 - по виду материала
 - по степени жесткости
 - по степени специализации
 - по кратности использования
3. Установите соблюдение необходимых требований при приемке тары:
 - наличие сертификата
 - правильность тарной маркировки и ее соответствие требованиям ГОСТов
 - целостность тары
 - внешний вид и наличие дефектов: повреждения, загрязнения
4. Определите правильность хранения используемой тары:
 - в отдельных помещениях
 - специально отведенных кладовых
 - штабельным или стеллажным способом
 - тару, имеющую специфический запах хранят отдельно
 - мешки, кули очищают от пыли, высушивают, хранят на стеллажах в сухих помещениях
5. Определите правила возврата различных видов тары:
 - многооборотная тара и тара, стоимость которой не включена в стоимость товара, возвращается поставщику
 - тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается на таросборные пункты как тароматериал

Составьте отчет по форме:

Наименование товара	Вид тары, в которой поступает товар				Соблюдение требований при приемке				Хранение тары	Возврат тары
	материал	жесткость	специализация	Кратность использования	Наличие сертификата	Правильность маркировки	Целостность	Наличие дефектов		

Контрольные вопросы

1. Что такое тара и ее назначение.
2. Как классифицируется тара по виду материала.
3. Как классифицируется тара по степени жесткости.
4. Как классифицируется тара по степени специализации.
5. Как классифицируется тара по кратности использования?
6. Назвать этапы организации тарного хозяйства.
7. Назвать основные направления совершенствования тарного хозяйства.
8. Как осуществляют приемку тары.
9. Какие мероприятия необходимо планировать по сокращению расходов по таре.
10. С помощью каких инструментов производят вскрытие тары.
11. Какие требования предъявляются к хранению тары.
12. Перечислить правила возврата тары.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное установление классификации используемой тары		
2. Правильное определение необходимых требований при приемке тары		
3. Правильное определение условий хранения тары		
4. Правильное определение возврата различных видов тары		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 10

Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве

Цель работы: научиться анализировать правила приемки, хранения и возврата тары (на примере конкретного предприятия)

Задание:

1. Ознакомиться с видами используемой тары для разных видов товаров (по выбору, не менее 3-х наименований)
2. Определить классификационную группу используемой тары.
3. Определить соблюдение требований при приемке тары
4. Определить правила хранения данной тары.
5. Установить правила возврата тары.

Порядок выполнения работы

1. Установить вид тары, в которой поступают определенные виды товаров:
 - сахарный песок;
 - мясные, рыбные консервы;
 - хлебобулочные изделия;
2. Установить классификационную группу тары:
 - по виду материала
 - по степени жесткости
 - по степени специализации
 - по кратности использования
3. Установите соблюдение необходимых требований при приемке тары:
 - наличие сертификата
 - правильность тарной маркировки и ее соответствие требованиям ГОСТов
 - целостность тары
 - внешний вид и наличие дефектов: повреждения, загрязнения
4. Определите правильность хранения используемой тары:
 - в отдельных помещениях
 - специально отведенных кладовых
 - штабельным или стеллажным способом
 - тару, имеющую специфический запах хранят отдельно
 - мешки, кули очищают от пыли, высушивают, хранят на стеллажах в сухих помещениях
5. Определите правила возврата различных видов тары:
 - многооборотная тара и тара, стоимость которой не включена в стоимость товара, возвращается поставщику
 - тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается на таросборные пункты как тароматериал

Составьте отчет по форме:

Наименование товара	Вид тары, в которой поступает товар				Соблюдение требований при приемке				Хранение тары	Возврат тары
	материал	жесткость	специализация	Кратность использования	Наличие сертификата	Правильность маркировки	Целостность	Наличие дефектов		

Контрольные вопросы

1. Что такое тара и ее назначение.
2. Как классифицируется тара по виду материала.
3. Как классифицируется тара по степени жесткости.
4. Как классифицируется тара по степени специализации.
5. Как классифицируется тара по кратности использования?
6. Назвать этапы организации тарного хозяйства.
7. Назвать основные направления совершенствования тарного хозяйства.
8. Как осуществляют приемку тары.
9. Какие мероприятия необходимо планировать по сокращению расходов по таре.
10. С помощью каких инструментов производят вскрытие тары.
11. Какие требования предъявляются к хранению тары.
12. Перечислить правила возврата тары.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное установление классификации используемой тары		
2. Правильное определение необходимых требований при приемке тары		
3. Правильное определение условий хранения тары		
4. Правильное определение возврата различных видов тары		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 11,12

Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров

Цель работы: научиться анализировать и оценивать условия хранения различных видов продовольственных товаров (на примере конкретного предприятия)

Задание:

1. Определить способы укладки различных видов товаров при хранении (по выбору, не менее 5 наименований).
2. Определить основные условия хранения данных товаров.
3. Определить возможные риски при хранении товаров.
4. Определить методы хранения данных видов продовольственных товаров.

Порядок выполнения работы

1. Определить способы укладки определенных видов товаров на данном предприятии:

- макаронные изделия
- огурцы соленые, квашеная капуста
- мясные полуфабрикаты
- овощи, фрукты сушеные
- молочные продукты
- гастрономия
- бакалея

- стеллажный
- штабельный
- ящичный
- насыпной
- подвесной

2. Определить основные условия хранения данных видов товаров и соответствие их хранения основным требованиям на данном предприятии:

- температура
- влажность воздуха
- сроки хранения

3. Определить возможные риски хранения данных видов товаров:

- естественная убыль (усушка, распыл, выветривание)
- ненормируемые потери: бой, порча

4. Определить методы хранения данных видов товаров:

- хранение в свежем виде
- хранение в замороженном виде
- хранение в сушеном виде
- хранение в сушеном виде
- хранение в квашеном виде
- хранение в консервированном виде

Определите название данных методов хранения

Составьте отчет по форме

Наименование товара	Способ укладки товара	Условия хранения			Соответствие условий необходимым требованиям	Риски при хранении	Методы хранения
		влажность	температура	Срок хранения			

Контрольные вопросы

1. Сущность хранения продуктов.
2. Какова цель хранения продуктов.
3. Что такое режим хранения.
4. От каких факторов зависит устойчивость продуктов при хранении.
5. В соответствии с какими документами осуществляется хранение продуктов на предприятиях общественного питания.
6. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
7. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
8. Сущность стеллажного способа хранения.
9. Какие продукты лучше хранить штабельным способом.
10. При каком способе продукты хранят навалом в закромах, бункерах.
11. Какие продукты лучше хранить ящичным способом.
12. Какие продукты хранят в подвешенном состоянии.
13. Назвать сроки хранения гастрономических, хлебобулочных изделий.
14. Что запрещается делать при хранении в целях обеспечения правильного режима хранения..
15. Какое влияние оказывает состав воздуха на хранение продуктов.
16. В каких случаях происходит окисление жиров, содержащихся в продуктах.
17. Что такое товарные потери.
18. Виды товарных потерь.
19. Характеристика нормируемых потерь.
20. В каких случаях происходят ненормируемые потери.
21. Перечислить современные методы хранения продуктов.
22. В чем заключается сущность метода биоаэрации.
23. Сущность метода анабиоза.
24. Сущность метода сушки продуктов.
25. Сущность маринования, квашения продуктов.
26. Сущность методов хранения с использованием молочнокислых бактерий и дрожжей.
27. Сущность метода консервирования с использованием термостерилизации и химстерилизации.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение способов укладки продуктов		
2. Правильное определение основных условий хранения продуктов и соответствие этих условий необходимым требованиям		
3. Правильное определение рисков при хранении товаров		
4. Правильное определение методов хранения товаров		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 13

Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов

Цель работы: научиться составлять инструкции по хранению различных видов товаров в соответствии с основными требованиями к хранению различных видов продовольственных товаров.

Задание:

Составить инструкции по хранению различных видов товаров, с учетом следующих критерий:

- определить тару, в которой должен храниться товар
- определить вид складского помещения, где должен храниться товар
- определить способ укладки данного товара
- определить необходимые условия хранения данного вида товара
- установить современные способы обеспечения сохранности данных видов продовольственных товаров

Наименование товаров:

- морковь
- виноград
- кисломолочные продукты
- сыр
- колбасные изделия
- рыба охлажденная
- порционные мясные полуфабрикаты панированные
- соленые грибы
- сухое молоко

Составить инструкцию для каждого вида товара в виде таблицы

Наименование продукта	Тара, используемая для хранения	Складское помещение для хранения	Способ укладки данного товара	Необходимые условия хранения(влажность, температура, сроки хранения)	Современные методы хранения для данного вида товара

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1.Правильное определение тары для хранения данного товара		
2.Правильное определение вида складского помещения для хранения определенного вида товара		
3.Правильное определение способов укладки данного вида продуктов		
4. Правильное определение основных условий хранения продуктов		
5.Правильное определение современных методов хранения продуктов		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов.

Оценка

19 - 20 балла - оценка 5

16 - 18 баллов – оценка 4

9 - 15 баллов – оценка 3

Менее 9 баллов оценка 2

Практическое занятие № 14,15

Определение наличия запасов и расхода продуктов

Цель работы: научиться определять наличие продовольственных запасов и осуществлять контроль за их расходом

Задание:

1. Ознакомиться с видами запасов, создаваемых на производстве (применительно к конкретному предприятию).
2. Определить виды продовольственных запасов, имеющихся на производстве.
3. Ознакомиться с количеством запасов на производстве на начало периода, конец периода и рассчитать средний запас сырья на конкретном предприятии.
4. Определить виды страховых запасов и сроки их хранения.
5. Ознакомиться с правилами проведения инвентаризации на производстве и заполнением инвентаризационной описи.

Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с видами запасов:
 - текущие запасы
 - сезонные
2. Определить, какие из имеющихся запасов относятся к текущим и сезонным.
3. Рассчитать средний запас сырья на предприятии. Для этого определить количество запасов на начало периода и на конец. Рассчитать средние запасы по формуле:

$$Z_{ср} = \frac{a \cdot n}{n + 1}$$

Где: $Z_{ср}$ – средний запас

a – сумма товарного запаса на определенную дату

n – количество

10. Определить виды страховых запасов на производстве и установить сроки их хранения.
11. Ознакомиться с правилами проведения инвентаризации. Ознакомиться и заполнить инвентаризационную опись.

Составить отчет по форме

1.

Наименование товарных запасов	Вид запасов	Норма запасов на начало периода	Норма запасов на конец периода	Средний запас сырья

2. Заполнить инвентаризационную опись:

		Форма по ОКУД
от " ___ " _____ 200_ г.		Дата
Учреждение		по ОКПО
Структурное подразделение		
Вид документа		по ОКЕИ
	(бланки строгой отчетности, денежные документы)	
Материально ответственное лицо		

РАСПИСКА			
(оформляется до начала инвентаризации)			
К началу проведения инвентаризации все расходные и приходные документы на денежные средства сданы в бухгалтерию и все денежные средства, поступившие на мою ответственность, оприходованы.			
Материально ответственное лицо			
	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
" ___ " _____ 200_ г.			
Приказ (распоряжение)		номер	Дата
о проведении инвентаризации:			
Место проведения инвентаризации			
Дата начала инвентаризации		Дата окончания инвентаризации	

Все бланки строгой отчетности, а также денежные документы, поименованные в настоящей инвентаризационной описи комиссией проверены в моем присутствии и внесены в настоящую опись, в связи с чем претензий к инвентаризационной комиссии не имею. Бланки строгой отчетности и денежные документы, перечисленные в акте, находятся на моем ответственном хранении.

Объяснение причин излишков или недостач			
Материально ответственное лицо			
	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

" ___ " _____ 200_ г.

Заключение комиссии:			
Председатель комиссии			
	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
Члены комиссии			
	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
" ___ " _____ 200_ г.			

Контрольные вопросы

- 1.Что такое товарные запасы.
- 2.Особенность товарных запасов.
- 3.От чего зависит количество товарных запасов.
- 4.Виды товарных запасов.
- 5.От чего зависит количество запасов.
- 6.Виды товарных запасов.
- 7.Что значит текущие запасы.
- 8.Что такое сезонные запасы.
9. Какие величины используют для определения товарных запасов.
10. Как рассчитывают относительные показатели товарных запасов.
11. Что такое страховые запасы.
12. Требования к страховым запасам.
13. Что необходимо определить при планировании товарных запасов.
14. Какое сырье рассчитывают по среднегрупповым нормам.
15. С какой целью осуществляют контроль запасов сырья.
16. Какие есть способы контроля запасов сырья.
17. Что такое инвентаризация.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1.Правильное определение групп запасов, имеющих на производстве		
2.Правильное определение среднего запаса сырья		
3.Правильное определение страховых запасов и сроков их хранения		
4. Правильное заполнение инвентаризационной описи		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Практическое занятие № 16,17
Документальное оформление отпуска продуктов со склада

Цель работы: овладеть практическими навыками оформления документации для отпуска товаров со склада.

Задание:

1. Ознакомиться с документом, по которому осуществляют отпуск товаров со склада на производство.
2. Определить материально-ответственных лиц за прием товара со склада.
3. Заполнить договор о материальной ответственности
4. Заполнить накладную на отпуск товаров

ДОГОВОР № _____
о полной индивидуальной материальной ответственности

г. Москва
200__ г.

«__» _____

В целях обеспечения сохранности материальных ценностей, принадлежащих ООО «_____» в лице Генерального директора _____, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Администрация», выступая от имени предприятия с одной стороны, и работник _____ именуем _____ в дальнейшем «Работник», с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Работник, занимающий _____ должность _____, принимает на себя полную материальную ответственность за сохранность вверенных ему предприятием материальных ценностей и в связи с изложенным обязуется:
 - а) бережно относиться к переданным ему для хранения или для других целей материальным ценностям предприятия и принимать меры к предотвращению ущерба;
 - б) своевременно сообщать администрации предприятия о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенных ему материальных ценностей;
 - в) вести учет, составлять и представлять в установленном порядке товарно - денежные и другие отчеты о движении и остатках вверенных ему материальных ценностей;
 - г) участвовать в инвентаризации вверенных ему материальных ценностей.
2. Администрация обязуется:
 - а) создавать Работнику условия, необходимые для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенных ему материальных ценностей;
 - б) знакомить Работника с действующим законодательством о материальной ответственности рабочих и служащих за ущерб, причиненный предприятию, а также с действующими инструкциями, нормативами и правилами хранения, приемки, обработки, продажи (отпуска), перевозки или применения в процессе производства переданных ему материальных ценностей;
 - в) проводить в установленном порядке инвентаризацию материальных ценностей.
3. В случае не обеспечения, по вине работника сохранности вверенных ему материальных ценностей, определение размера ущерба причиненного предприятию и его возмещение производятся в соответствии с действующим законодательством.
4. Работник не несет материальной ответственности, если ущерб причинен не по его вине.
5. Действие настоящего Договора распространяется на все время работы с вверенными работнику материальными ценностями предприятия.

6. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, из которых первый находится у Администрации, а второй - у Работника.

РАБОТНИК:		РАБОТОДАТЕЛЬ:	
Паспорт серия _____ № _____		Генеральный директор	
Выдан _____			
Прописка: _____			
Дата рождения _____			
Место рождения: _____			
Пенсионное св-во № _____		ПОДПИСЬ М.П.	
ИНН № _____			
_____	_____		
ПОДПИСЬ	ФИО		

Удостоверение форма № ССР-4
Удостоверение государственного образца
Росстандарт от 23.12.1998 №-132

Код	
Форма по ОКУД	0330504
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

_____ организация
 _____ структурное подразделение
 _____ структурное подразделение «подразделение»

Вид деятельности по ОКДП

Вид операции

Номер документа	Дата составления

НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА

Отпущено на основании _____ наименование, номер, дата документа Время отпуска ____ ч. ____ мин.
 Через _____ фамилия, имя, отчество материально ответственного лица

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)				По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	заготовлено	отпущено			цена	сумма	цена	сумма		
1	2	3	4	5	6	мест, штук	в одном месте	всего	10	11	12	13	14	
Итого								X	X		X			

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1.Правильное определение материально-ответственных лиц за приемку товара		
2.Правильное заполнение договора о материальной ответственности		
3.Правильное оформление накладной на отпуск товара на производство		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов

Оценка

11 - 12 балла - оценка 5

9 - 10 баллов – оценка 4

6 - 8 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Контрольные вопросы

1. Виды существующей материальной ответственности.
2. Что такое индивидуальная материальная ответственность.
- 3.Каким документом оформляется материальная ответственность.
4. Какие документы оформляют при отпуске продуктов на производство.
5. По каким ценам оформляется бухгалтерская запись при отпуске продуктов из кладовой.

Практическое занятие №18,1 9

Оформление документации по контролю расхода продуктов на производстве

Цель работы: Овладеть практическими навыками по оформлению документации расхода продуктов на производстве.

Задание:

1. Ознакомиться с документами, используемыми на производстве для учета продуктов и готовых изделий.
2. Составить калькуляционную карту для блюд (по выбору- 2 блюда), используя сборник рецептов.
3. Составить план – меню.
4. Заполнить следующие документы:
 - акт о реализации готовых изделий (форма ОП-14)
 - акт о снятии остатков продуктов (форма ОП-15)

Составить отчет в виде заполненных документов

The screenshot shows the 'Шеф эксперт 2010' software interface. The main window displays a recipe card for 'Жаркое из телятины' (Beef Stew). The interface includes a navigation menu on the left with categories like 'Ингредиенты' (Ingredients) and 'Блюда' (Dishes). The main area shows the recipe details, including the recipe number (36), date (16 февраля 2010 г.), and organization (ООО 'Центр Ресторанного Партнерства'). Below this is a table of ingredients and their processing, with columns for 'Наименование сырья и полуфабрикатов', 'Вид обработки', 'Брутто, г', 'Нетто, г', '+', 'Выход, г', and 'ОП'. The table lists various ingredients like beef, onions, mushrooms, potatoes, and vegetables, along with their respective processing methods and quantities. At the bottom, there are summary statistics: 'Себестоимость 0,90', 'Калорийность 518,21', 'Выход п/ф 672,1', and 'Выход 485'. A 'Технология приготовления' section provides a detailed description of the cooking process.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Нетто, г	+	Выход, г	ОП
Говядина вырезка	Жарка стейка (Well Done) и мелкими кусочками	154	154	✓	97	✓
Лук репчатый	Пассерованный до готовности	36	30	✓	15	✓
Грибы Шампиньоны ...	Жарка дольками (Контр. прораб.)	23	23	✓	14	✓
Картофель	Жареный из предв. отваренного	292	190	✓	150	✓
Вода питьевая	Потери при варке	170	170	✓	150	✓
Сливки из коровьег...	Потери при варке	50	50	✓	44	✓
Сыр Российский	Запекание	21	20	✓	15	✓
Зелень Петрушка	Холодная обработка	1,4	1	✓	1	✓
Зелень Укроп	Холодная обработка	1,4	1	✓	1	✓
Чеснок	Очистка	1,3	1	✓	1	✓
Специи Лавровый л...	Нет обработки	0,1	0,1	✓	0,1	✓
Масло подсолнечно...	Нет обработки	30	30	✓	30	✓
Специи Vegetta	Нет обработки	2	2	✓	2	✓

		Код
Форма по ОКУД		0330502
по ОКПО		
организации		
структурное подразделение		
Вид деятельности по ОКДП		
Вид операции		

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель

подпись

расшифровка подписи

« ____ » _____ 200__ г.

Номер документа	Дата составления

ПЛАН-МЕНЮ

на « ____ » _____ 200__ г.

Номер по порядку	Блюда и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК СП	выход одного блюда, г.			
1	2	3	4	5	6	7	8
						Итого	

Заведующий производством _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

_____ предприятие (организация)

_____ (подразделение)

АКТ

о снятии остатков продуктов,
полуфабрикатов и готовых
изделий кухни

на «__» _____

г.

Комиссия в составе

произвела снятие остатков на
кухне и установила:

Продукты в полуфабрикатах и готовых изделиях	Наименование/ количество										Всего продуктов									
№ п/п	наименование продуктов	остаток необработанных продуктов	норма																	
на 1 порцию	на общее количество																			
Сумма прописью руб. Члены комиссии:																				

Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Форма
по
ОКУД
по
ОКПО

Код
0330514

_____ (организация)

_____ (структурное подразделение)

Вид деятельности по ОКДП
Вид
операции

Номер документа	Дата составления

**ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА
ДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ НА КУХНЕ
(ТОВАРНЫЙ ОТЧЕТ)**

Материально ответственное лицо _____

_____ (должность)

_____ (фамилия, и., о.)

Табельный номер

--

1	Сумма фактической реализации, руб. коп.	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб. коп.	В том числе стоимость, руб. коп.				Отметки бухгалтерии
		дата	номер		продукты	специи и соль	тара	стекло-тара	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	
I. Остаток на начало дня	X								
II. Приход	X								
	X								
	X								
	X								

	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
	X								
Итого по приходу	X		X						
Итого с остатком	X	X	X						

Оборотная сторона формы № ОП-14

	Сумма фактической реализации, руб. коп.	Документ		Стоимость по учетным ценам, руб. коп.	В том числе стоимость, руб. коп.				Отметки бухгалтерии
		дата	номер		продукты	специи и соль	тара	стеклотара	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого с остатком	X	X	X						
III. Расход									
Итого по расходу									
IV. Остаток на конец дня	X		X						
Фактический остаток	X	X	X						
Излишки	X	X	X						
Недостача	X	X	X						

Приложение _____

(количество прописью)

документов

Материально ответственное лицо

(подпись)

Работники

(фамилия, и., о.)

(фамилия, и., о.)

(фамилия, и., о.)

(фамилия, и., о.)

(фамилия, и., о.)

(фамилия, и., о.)

Ведомость с документами принял и проверил

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Решение руководителя

Руководитель

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Контрольные вопросы

1. Особенность учета производства продукции в общественном питании.
2. Как определяют количество сырья, необходимое для производства продукции.
3. Материально ответственные лица за производство продукции.
4. В соответствии с какими документами ведется расход сырья на производстве.
5. По каким ценам ведется учет продукции на производстве.
6. Форма документа, используемого для калькуляции блюд.
7. Что отражается в калькуляционных картах.
8. По какому документу определяется сырьевой набор для калькуляции блюд.
9. Для каких предприятий для калькуляции блюд используют первую калькуляционную колонку.
10. Перечислить документы, отражающие производство и реализацию продукции.
11. Назначение акта формы ОП-15
12. Что обеспечивает заполнение акта о снятии остатков продуктов и готовых изделий на кухне.
13. Кем составляется акт о снятии остатков.
14. На основании каких документов составляется акт о снятии остатков.
15. С какой целью ведется ведомость учета движения продуктов и тары.
16. Сколько экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары и кому их отдают.
17. По каким ценам отражают движение продуктов.

Критерии оценки

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное составление калькуляционных карт на блюда		
2. Правильное составления плана-меню		
3. Правильное заполнение акта о снятии остатков продуктов.		
4. Правильное заполнение ведомости учета движения продуктов и тары		

Баллы

Задание выполнено полностью - 4 балла

Задание выполнено с небольшими замечаниями – 3 балла

Задание не выполнено- 0 баллов

Оценка

15 - 16 балла - оценка 5

12 - 14 баллов – оценка 4

6 - 11 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

Список литературы

Основные источники: учебники и учебные пособия

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: издательский центр «Академия», 2018г.- 415с.
2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебное пособие - М.: Экономика, 2018г.
3. Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. Товароведение товаров растительного происхождения: Учебник для ССУЗов. М.: Деловая литература, 2019г.
4. Николаева М.Н., Паранова Т. Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов: Учебное пособие.- М.: Экономика 2019г.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров.- М.: «Колос» , 2018г.
6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие.- М.: Инфра-М, 2019г.
7. Николаева М, А. Классификация продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: ОЦПКРТ, 2019г.
8. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: Учебник.- Р.: «Феникс», 2018г.
9. Справочник руководителя общественного питания: - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019г.
10. Авт. сост. Сдобнов А. И., Цыганенко М. И., Пересичный М. И. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- К.: А.С.К., 2018г.
11. Панова Л.А. Организация производства на предприятия общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2019г.
12. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие - Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2019г.

Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.
2. Нормативные документы и федеральные законы:
 - ФЗ о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.00г. № 29 ФЗ
 - ФЗ-2 от 09.01.96. с изменениями и дополнениями от 17.12.99г. ФЗ – 212
 - ФЗ – 29 от 02. 01. 00. о качестве и безопасности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищев