

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:20:16

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a238e109

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск, 2024

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпускника для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Пояснительная записка

Современные требования к учебному процессу ориентируют преподавателя на проверку знаний, умений, навыков через деятельность учащихся.

Практическая работа может быть определена как деятельность, направленная на применение, углубление и развитие теоретических знаний в комплексе с формированием необходимых для этого умений и навыков /самостоятельное использование учебника, наглядных пособий, биологических приборов и материалов и т.д./

Выполнение практических работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам изучаемых дисциплин;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений: аналитических, проектировочных; конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Дисциплины, по которым планируются практические работы и количество часов, отводимое на их выполнение, определяются рабочим учебным планом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;
- составлять договор на поставку сырья и продуктов;
- составлять заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия;
- документально оформить приемку и отпуск товаров;
- решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары
- работать с нормативно-технологической документацией;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- задачи и современные требования к организации снабжения;
- источники поставщики продуктов;
- организацию договорных отношений с поставщиками;
- формы поставок и маршруты поставок продуктов;
- порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;
- характеристики действующих норм оснащения п.о.п.;
- договорные отношения с органами материально-технического снабжения.
- порядок приемки, хранения и отпуска продуктов;
- путь товародвижения и операции складского цикла

-классификацию товаров, организацию товарооборота

Практическая работа № 1

Тема 1. Организация материально-технического обеспечения

Цель работы: изучить организацию снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами

Контрольные вопросы:

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания
3. Источники и виды снабжения.
4. Структура и содержание договора.
5. Срок и дата поставки.

Практическая работа № 2

Тема 2. Организация снабжения предприятия продуктами и полуфабрикатов, создание запасов. Инструктирование персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

Цель работы: изучить ассортимент овощных полуфабрикатов; требования к качеству; методы определения показателей качества. Произвести исследование овощного полуфабриката «Картофель сырой очищенный сульфитированный»

Ассортимент полуфабрикатов из овощей весьма обширен и включает сырые овощи, а также овощи подвергнутые различным способом тепловой обработки – пассерованию, тушению, припусканию с жиром и другими продуктами.

Ассортимент овощных полуфабрикатов, изготавливаемых централизованно:

1. Картофель сырой очищенный, сульфитированный; овощи сырые очищенные (морковь, свекла, лук репчатый, капуста);
2. Полуфабрикат жареного картофеля;
3. Овощные котлеты;
4. Морковь и лук пассерованный; полуфабрикат тушеной капусты и борщевая заправка;
5. Суповая заправка.

Практическая работа № 3

Тема 4. Транспортировка, прием и хранение сырья

Цель: изучить разработку пооперационной схемы документального

оформления приемки товаров.

Контрольные вопросы:

1. Приемка продовольственных товаров
2. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания
3. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов
4. Транзитная форма снабжения.

Практическая работа №4

Тема 10. Основные задачи учета запасов сырья и их документальное оформление

Цель работы: изучить виды учета запасов сырья и их документальное оформление.

Контрольные вопросы:

1. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания.
2. Основные задачи учета запасов и сырья.
3. Организация количественного учета.
4. Документальное оформление поступления товара.
5. Приемка товаров на складе поставщика.
6. Приемка товаров от транспортной организации.

Практическая работа № 5

Тема 11. Товарные потери и порядок их списания.

Цель работы: изучить нормы естественной убыли и ее виды; товарные потери и порядок их списания.

Контрольные вопросы:

1. Естественная убыль и ее виды.
2. Актируемые потери.
3. Отходы ликвидные и неликвидные.
4. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.

Практическая работа №6

Тема 12. Материальная ответственность.

Цель работы: изучить правила приемки товаров, документальное оформление; материальную ответственность и ее материальное оформление.

Контрольные вопросы:

1. Индивидуальная ответственность или коллективная.
2. Кого можно привлечь к полной материальной ответственности?

3. Форма договора о полной материальной ответственности.
4. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары.

Практическая работа №7

Тема 13. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Цель работы: изучить товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Практическая работа №8

Тема 14. Товароведная характеристика зерновых товаров.

Цель работы: изучить товароведную характеристику зерновых товаров

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий .
2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.

Практическая работа №9

Тема 15. Товароведная характеристика молочных товаров.

Цель работы: изучить товароведную характеристику молочных товаров.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов

Практическая работа №10

Тема 16. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.

Цель работы: изучить товароведную характеристику рыбы, рыбных товаров, ассортимент, требования к качеству.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Ваншин, В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов : учебное пособие / В.В. Ваншин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Г.У. Оренбургский. - Оренбург : ОГУ, 2017. - Ч. 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов. - 203 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1622-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=469727>
2. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 86 с. — 978-5-4488-0177-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73768.html>
3. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>

Дополнительная литература:

1. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 99 с. — 978-5-4488-0172-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73769.html>

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России