

**Министерство образования Тульской области
государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса »**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ по дисциплине**

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

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

2019

Рассмотрено и одобрено на
заседании цикловой комиссии
спецдисциплин технологического профиля
Протокол № 1 от
«29» августа 2017г.

_____ Т.Л.Копылова

Методические указания для выполнения практических работ по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» являются частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) Включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО третьего поколения, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы студентов и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

Организация-разработчик:

ГПОУ ТО « Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Разработчик : Григорьева Галина Вячеславовна преподаватель высшей категории.

Пояснительная записка

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов);
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения

продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов

продовольственных продуктов;

- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и

весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,

поступающих со склада и от поставщиков;

Практическая работа № 1

Тема : Изучение видов сопроводительных документов на различные группы продуктов: сертификат соответствия, ветсправка, удостоверение о качестве, накладная

Обеспеченность занятия (средства обучения):

- **Учебно-методическая литература:**

- 1.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
- 2.Володина М.В.,Сопачева Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья–М.,: «Академия», 2014

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы:

К организации продовольственного снабжения в сети п.о.п. предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров с соблюдением графика завоза; сокращение цепи продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

Задания для практического занятия:

Задание 1. Получить от преподавателя раздаточный материал (образцы документов). Собрать пакет сопровождающих документов для пищевой продукции. Дать краткую характеристику каждому документу, данные занести в таблицу 1.

Таблица 1

Наименование документа	Характеристика (предназначение)
------------------------	---------------------------------

Практическая работа № 2

Тема: Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерно-мучной продукции

Обеспеченность занятия (средства обучения):

- **Учебно-методическая литература:**

- 1.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
- 2.Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья– М.,: «Академия», 2014
- 3.Казанцева Н.С- Товароведение продовольственных товаров, М.: «Дашков и К» 2011

- **Справочная литература:**

- 1.Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ. от 10.06.1993
- 2.Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
- 3.Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
4. ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная ИПК Издательство стандартов, 2003

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: Мука делится на сорта, дробленая крупа на номера. Манная крупа делится на марки. Сорта муки-высший, 1, 2. От качества муки зависит какой вид теста можно приготовить. Качество крупы понижают следующие показатели: засоренность минеральными примесями, семенами и стеблями других растений, необрушенными зернами, наличием колотых и битых зерен, мучели.

Задания для практического занятия:

1. Исследовать образцы муки и крупы в соответствии с ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. Результаты исследований занести в таблицу 1.

Таблица 1 – Оценка качества образцов муки и крупы

Наименование показателей качества	Качество по ГОСТ	Качество исследуемого образца	Соответствие ГОСТ
Мука			
Крупа			

2. Написать заключение о качестве исследуемых образцов и рекомендаций по их применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, определить товарные сорта. Анализ работы, формулировка выводов.

Вопросы по теме:

1. Какие виды муки, крупы вы знаете?
2. Что такое крупа?
3. Назовите сорта муки и крупы.
4. Как определить сорт муки, крупы?
5. На какие сорта и номера делится дробленая и целая крупа.
6. Что понижает качество и сорт муки, крупы?
7. Назовите основные показатели качества муки, крупы.
8. Назовите специфические показатели качества муки и крупы.
9. Как определить влажность муки, какой она должна быть по ГОСТ?
10. Каких вредителей хлебных запасов вы знаете?
11. Назовите сроки и режимы хранения зерно-мучной продукции, их способы хранения, упаковку, маркировку.

Практическая работа № 3

Тема: Изучение требований к качеству, органолептическая оценка хлебо-булочной продукции

Обеспеченность занятия (средства обучения):

• **Учебно-методическая литература:**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья – М.: «Академия», 2014
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров, М.: «Дашков и К» 2011

• **Справочная литература:**

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ от 10.06.1993
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
4. ГОСТ 31807-2012 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной ИПК Издательство стандартов, 2012

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: Основными торговыми сортами хлеба является хлеб пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Пшеничный хлеб выпекают из 100% пшеничной муки, ржаной из 100% ржаной муки; ржано-пшеничный из 60% ржаной муки и 40% пшеничной муки; пшенично-ржаной выпекают из смеси 60% пшеничной и 40% ржаной муки. Все виды хлеба содержат в своей рецептуре соль, а некоторые его виды содержат специи и наполнители. Хлеб выпекают подовый и формовой.

Задания для практического занятия:

1. Исследовать образцы хлеба в соответствии с ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. Результаты исследований занести в таблицу.

Оценка качества образцов хлеба

Наименование показателей качества	Качество по ГОСТ	Качество исследуемого образца	Соответствие ГОСТ
1.Хлеб (наименование, сорт)			
2.Хлеб (наименование, сорт)			

1. Написать заключение о качестве исследуемых образцов и рекомендаций по их применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, определить товарные сорта.
2. Анализ работы, формулировка выводов.

Вопросы по теме:

1. Какие виды хлеба вы знаете?
2. Что означают наименования: пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной хлеб? Чем они отличаются?
3. Из каких сортов муки выпекают хлеб?
4. В чем разница между хлебом подовым и формовым?
5. Назовите основные показатели качества хлеба.
6. Назовите специфические показатели качества хлеба.
7. Назовите дефекты хлеба.
8. Каких вредителей хлебных запасов вы знаете?
9. Назовите сроки и режимы хранения хлеба, упаковку, маркировку.
10. Как хранят хлеб на ПОП? В каком помещении? Как отпускают?

Практическая работа №4

Тема: Изучение требований к качеству, органолептическая оценка плодо-овощной продукции

Обеспеченность занятия (средства обучения):

• Учебно-методическая литература:

- 1.Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
- 2.Володина М.В.Сопачева Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья–М.,: «Академия», 2014
- 3.Казанцева Н.С- Товароведение продовольственных товаров, М.: «Дашков и К» 2011
- 4.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов-на-Дону: «Феникс» -2012

• Справочная литература:

- 1.Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ. от 10.06.1993
- 2.Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
- 3.Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
4. ГОСТ Р 52467-2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов ИПК Издательство стандартов, 2005
5. ГОСТ Р 53082-2008 Грибы (шампиньоны) ИПК Издательство стандартов, 2008

Учебная цель: приобретение необходимых знаний оценки качества плодо-овощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, установление товарного сорта.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: Плодово-овощная группа продовольственных товаров представлена огромным количеством плодов, овощей, зелени, пряных трав, орехов, грибов. Под эту обширную группу подведена не менее обширная классификация, учитывающая семейства, виды,

сорта, группы, термическое и физико-химическое состояние продуктов, например, высушенные, гранулированные, замороженные и т.д. Основа классификации овощей и плодов это, конечно же сорт. **Сорт бывает товарный и помологический.** Основными показателями качества этой группы являются: зрелость, спелость, размер, состояние поверхности, отсутствие или наличие повреждений от болезней плодов и с/х вредителей.

Задания для практического занятия:

1. Исследовать образцы яблок или груш в соответствии с ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. Результаты исследований занести в таблицу 1.

Таблица 1 – Оценка качества образцов яблок или груш

Наименование показателей качества	Качество по ГОСТ	Качество исследуемого образца	Соответствие ГОСТ	Товарный сорт: Высший, 1, 2, 3
-----------------------------------	------------------	-------------------------------	-------------------	-----------------------------------

1. Написать заключение о качестве исследуемых образцов и рекомендаций по их применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, определить товарный и помологический сорт.
2. Анализ работы, формулировка выводов.
3. Домашнее задание: определить товарный и помологический сорта образцов овощей – картофеля, моркови, капусты.

Вопросы по теме:

1. Как классифицируются плоды и овощи?
2. Что это за наука - помология?
3. Чем отличается товарный сорт от помологического?
4. Укажите сроки и режимы хранения плодов и овощей?
5. Какие способы хранения применяются для плодово-овощной группы?
6. Что такое дозаривание и его необходимость в современных условиях?
7. Перечислите основные показатели качества плодов и овощей.
8. Какие болезни овощей и плодов, с/х вредителей вы знаете?

Практическая работа № 5

Тема: Изучение требований к качеству, органолептическая оценка молочной продукции
Обеспеченность занятия (средства обучения):

- **Учебно-методическая литература:**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
 2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья–М.,: «Академия», 2014
 3. Казанцева Н.С.- Товароведение продовольственных товаров, М.: «Дашков и К» 2011
 4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов-на-Дону: «Феникс»
- Справочная литература:**

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ. от 10.06.1993
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
4. ГОСТ Р 52090 -2008 Молоко питьевое ИПК Издательство стандартов, 2008
5. ГОСТ Р 52093-2003 Кефир ИПК Издательство стандартов, 2003
6. ГОСТ Р 52094-2003 Ряженка ИПК Издательство стандартов, 2003
7. ГОСТ Р 52972-2008 Сыры полутвердые ИПК Издательство стандартов, 2001
8. ГОСТ 37-91 Масло коровье ИПК Издательство стандартов, 2001
9. ГОСТ Р 52178-2003 Маргаины ИПК Издательство стандартов, 2003

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: Молоко уникально по своему составу, хорошо усваивается организмом, широко применяется для кулинарного и кондитерского производства. В данной работе рассматриваются органолептические и физико-химические показатели качества молока.

Задания для практического занятия:

1. Исследовать образцы молока питьевого в соответствии с ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям. Результаты исследований занести в таблицу 1.

Таблица 1 – Оценка качества образцов молока питьевого

Наименование показателей качества	Качество по ГОСТ	Качество исследуемого образца	Соответствие ГОСТ
-----------------------------------	------------------	-------------------------------	-------------------

1. Написать заключение о качестве исследуемых образцов и рекомендаций по их применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве.
2. Перечислить основные показатели качества молока в охлажденном виде.
3. Анализ работы, формулировка выводов.

Вопросы по теме:

1. Что такое молоко?
2. Какие виды молока вы знаете?
3. В чем состоит уникальность молока? Почему оно белого цвета?
4. Какое применение молоку вы можете указать?
5. Почему молоко хорошо усваивается?
6. Какой показатель качества молока является основным?
7. Какие режимы и сроки хранения необходимо соблюдать при перевозке и хранении молока?
8. Как делится молоко по содержанию жира?
9. Чем отличается пастеризованное от стерилизованного молока? Что такое ультра пастеризованное молоко?
10. Какие виды фальсификации молока могут встречаться в торговой сети

Практическая работа № 6

Тема: Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания

Обеспеченность занятия (средства обучения):

- **Учебно-методическая литература:**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
2. Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2013.
3. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья–М.,: «Академия», 2014
4. Гайворонский К.Я.-Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Москва: «Академия», 2013

- **Справочная литература:**

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ. от 10.06.1993
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: Снабжение предприятий общественного питания бывает продовольственным и материально-техническим.

К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляют следующие требования:

- обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве в течение года;
- своевременность и ритмичность завоза товаров;
- сокращение звенности передвижения товаров;
- оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение договоров.

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из различных источников

Основные источники продовольствия на ПОП

Предприятия-изготовители являются основными источниками продовольствия. К ним относятся государственные предприятия пищевой промышленности, акционерные общества, объединения, частные фирмы, а также производители сельскохозяйственной продукции: фермерские хозяйства, ОАО.

Многие виды продуктов поступают в предприятия общественного питания через посредников: оптовые базы и холодильники, снабжающие мясом, маслом, рыбными и гастрономическими продуктами; оптовые базы, снабжающие бакалейной продукцией; оптовые плодовые базы.

Необходимость прибегать к услугам посредников возникает в тех случаях, когда требуется накопление продуктов и у предприятия есть условия, необходимые для хранения. В этих случаях посредник должен взять на себя функции, связанные с продвижением товара от изготовителя до потребителя.

Продовольственные базы

Выходные размещаются при крупных промышленных предприятиях, которые осуществляют продажу своего

товара непосредственно ПОП

Оптовые

закупают товары у предприятий- изготовителей для продажи розничным торговым предприятиям и ПОП

Торгово-закупочные располагаются в районах, где много предприятий- изготовителей, накапливают товары для продажи их в места потребления.

Торговые

закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз и других посредников и продают их на ПОП

В качестве посредников между изготовителем и потребителем могут выступать брокеры, торговые агенты. Деятельность этих посредников отличается от функций торговых баз следующим:

- они берут на себя право собственности на товар;
- выполняют ограниченное число функций: содействуют купле-продаже.

Договор поставки является основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции. При составлении договоров необходимо Руководствоваться Гражданским кодексом РФ, законами и законодательными актами РФ. Договор, как правило, имеет 4 раздела:

1. Преамбула (вводная часть);
2. Предмет договора;
3. Дополнительные условия договора;
4. Прочие условия договора.

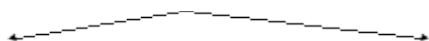
Основные формы и способы доставки продуктов питания

Со способами доставки (Рис. 3) тесно связаны маршруты завоза продуктов. При децентрализованной доставке продукты завозятся на предприятия общественного питания только линейными (маятниковыми) маршрутами, а при централизованной – завоз продуктов осуществляется преимущественно по кольцевым маршрутам, т.е. на одной машине товар доставляется на несколько предприятий общественного питания по кольцу в соответствии с графиком и разработанным маршрутом.

На крупных предприятиях общественного питания применяют и кольцевой, и маятниковый способ доставки товаров.

Рис. 3 Основные способы снабжения

Способы снабжения



Децентрализованный вывоз товаров от поставщиков обеспечивает непосредственно само предприятие общественного питания, используя свой транспорт.

Централизованный

Товары доставляются транспортом поставщика.

Важную роль в товародвижении выполняет транспорт. Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на 1 год. Особо скоропортящиеся продукты перевозят изотермическим транспортом. Требования, предъявляемые к транспортным организациям:

Обеспечение сохранности груза

Своевременная доставка

Соблюдение правил загрузки и разгрузки

Использование специального транспорта с санитарным паспортом, изотермический или рефрижератор.

Приемка продовольственных товаров. Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания (Рис.4). Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы, гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов)

Схема приемки товара



Запрещается принимать:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства;
- консервы с нарушением герметичности, бомбажем;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- грибы соленые, маринованные, сушеные без наличия документа о качестве;
- продукцию растениеводства без качественного удостоверения.

На предприятиях общественного питания товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы предприятия.

Рекомендуются следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:

- скоропортящиеся продукты (мука, сахар, крупа) – 8-10 дней;

- скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, птица и др.) – 2-5 дней;
- запасы хлеба, молока не должны превышать однодневную реализацию.

Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении, замедляют оборачиваемость товаров, усложняют учет, загромождают складские помещения, при этом ухудшаются условия хранения.

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.
1. Перечислить основные товары из представленных групп.
2. Определить источники снабжения для каждого вида товаров: основные источники (промышленное производство, сельскохозяйственное производство), дополнительный источник (импорт товаров)
3. 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	Источники 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
---------------------	--------------------------------	--------------------------	------------

Вопросы по теме:

1. Назовите 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 использования?

Практическая работа № 7

Тема: Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов

- оборудования;

Обеспеченность занятия (средства обучения):

- **Учебно-методическая литература:**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья – М.,: «Академия», 2014
3. Гайворонский К.Я. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Москва: «Академия», 2013

- **Справочная литература:**

3. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ от 10.06.1993
4. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: Складские помещения ПОП служат для приемки поступающих продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Складская группа помещений может размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, цокольных и подвальных этажах. Склады должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Компонировка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

Крупные фирмы, объединяющие несколько предприятий, как правило, имеют центральные склады, откуда продукция поступает на склады предприятий общественного питания, входящих в эти объединения. Такой склад может предназначаться для хранения товаров одной фирмы (склад индивидуального пользования). Склады могут быть цеховыми, обслуживающими цех, при котором они обычно и размещаются (кладовая суточного запаса продуктов кондитерского цеха).

Любой склад обрабатывает, по меньшей мере, три материальных потоков: выходной, входной и внутренний.

Комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

- разгрузка транспорта;
- приемка товаров;
- размещение на хранение;
- отпуск товаров из мест хранения;
- перемещение грузов на предприятия.

Состав и площади складских помещений (схема 1) для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СНиП II – Л8-71) в зависимости от типа и мощности предприятия. Состав помещений складской группы колеблется от 2 до 5.

Складские помещения

Охлаждаемые

-мясо

-рыба

- молочные продукты
- фрукты, овощи
- жир
- гастрономия

Неохлаждаемые

- вкусовые товары
- кондитерские товары
- консервы
- ликеро-водочная продукция
- сервизная
- хранение кухонной посуды
- бельевая
- хранения инвентаря.

Объемно-планировочные требования к складам:

1. Складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;
2. Оборудование должно быть рационально размещено, причем предусматривается необходимая площадь для проездов и проходов;
3. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м; охлаждаемых камер не менее 2,4 м;
4. Подъезд транспорта и разгрузка продуктов должна осуществляться со стороны хозяйственного двора;
5. Для приемки грузов предусматриваются разгрузочные площадки, платформы для разгрузки нескольких машин сразу;
6. Для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют специальные люки с дверями и пандусами;
7. Охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром.

Санитарно-гигиенические требования к складской группе предприятий общественного питания:

1. Для соблюдения санитарных правил стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены (масляной) краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки;
2. Освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным, в других складских помещениях освещение кроме искусственного может быть и естественным (КЕО 1:1,5), норма искусственного освещения 20 Вт на 1м²;
3. Вентиляция в складских помещениях должна быть естественной, в камере фруктов, зелени и напитков, а также в камере пищевых отходов устраивается приточно-вытяжная вентиляция;
4. Полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов и транспортных средств;
5. Ширина коридоров складов принимается 1,3-1,8м, а если применяются тележки – 2,7м.

Помещения для приема, сортировки и хранения экспедиционной тары и средств ее перемещения рекомендуется располагать последовательно, по ходу процесса обработки и мойки тары. Чтобы обеспечить соблюдение санитарных правил, моечные и помещения для хранения полуфабрикатной тары, а также тары для кулинарных и кондитерских изделий проектируют отдельно.

Моечные экспедиционной тары оборудуют ваннами для замачивания емкостей, машинами для мойки, бактерицидной обработки и сушки гастроемкостей.

Для хранения документации и выполнения документальных операций по приемке и отпуску продуктов наПОП выделяют помещение для кладовщика, которое должно бытьотапливаемым, хорошо освещенным, иметь условия для хранения документации, спецодежды и мытья рук. Для кладовщика и грузчиков предусматривают самостоятельный выход из складских помещений помимо загрузочной площадки. Других выходов из складских помещений не устраивают, чтобы не допустить хищения.

При проектировании складских помещений учитывают, что они не могут быть проходными, должны быть прямоугольной конфигурации, без выступов, чтобы избежать нерационального использования площадей и не усложнять уход за помещениями.

Всоставескладскихпомещенийзаготовочныхпредприятийпредусматриваютэкспедицию,предназначеннуюдляприема,кратковременногохранения,комплектацйизаказовиотпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, а также для приема, санитарной обработки, хранения тары и средств ее перемещения.

Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях. На складах применяется оборудование дляхранения товаров, для перемещения грузов, для переработки, сортировки,упаковки товаров. Оборудование для хранения товаров подразделяют на следующие виды:

- для укладки и хранения товаров в таре и штучных товаров,
- для хранения навалочных и насыпных товаров,
- для хранения наливных товаров.

Складские помещения требуют значительных трудовых затрат,снижение которых во многом зависит от выбора схем механизации иавтоматизации технологического процесса.

Прискладскойобработкетоваровприменяютразличноеоборудование, которое условно можно разделить на четыре вида:технологическое,подъемно-транспортное,весоизмерительноеифасовочное.

Применение различного оборудования зависит от особенностей перерабатываемых товаров, их массы, формы, способа укладки, габаритов товарных единиц и других факторов.

Использованиеспециальногооборудованияприскладскойпереработке товаров позволяет, во-первых, ускорить процесс выполнениязаказов, а во-вторых, эффективнее использовать емкость складскихпомещений.

Вкачестветехнологическогооборудованияширокоиспользуются:

Стеллажи. Их по назначению делят на:

- универсальные
- специальные

Универсальные стеллажи используют для хранения различныхпродовольственных и промышленных товаров в таре и на поддонах.

Онибываютполочными,клеточными,ящичными,каркаснымиигравитационными. Полочные стеллажи представляют собой несколькорядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках. Вклеточных стеллажах полки разделены вертикальными перегородками.Ящичныестеллажислужатдляхранениямелкоштучныхтоваров(радиодеталей). Ячейками в них служат ящички. Каркасные состоят извертикальнойметаллическойрамыигоризонтальнойобрешетки.Каркасные стеллажи используют для хранения товаров на поддонах с применением средств механизации. В гравитационных стеллажах полкинаклонены и груз перемещается под действием своей силы тяжести.

Поддоны представляют собой устройства, предназначенные для формирования грузовых пакетов, штабелирования и транспортированиятоваров. По конструкции различают

плоские, стоечные и ящичные поддоны. Плоские поддоны применяют для пакетирования товаров в ящиках, мешках и другой таре. Стоечные поддоны имеют 4 стойки, позволяющие производить многоярусную укладку грузов. Ящичные поддоны служат для укладки товаров в коробах, связках, свертках и легко повреждаемые грузы.

Бункерные устройства представляют собой специально оборудованные вместилища для временного хранения навалочных и сыпучих грузов. Сверху имеют загрузочные устройства, снизу – высыпной люк с затвором.

Закрома - отгороженные специальной перегородкой места для насыпки навалочных грузов.

Резервуары чаще всего изготавливают из стали. В них хранят наливные грузы. Могут иметь емкость 5, 10, 25, 50, 75, 100 м³.

Подъемно-транспортное оборудование. Применение подъемно-транспортного оборудования способствует облегчению тяжелых и трудоемких работ, ускоряет выполнение погрузочно-разгрузочных работ, сокращает время простоя транспорта.

Классифицируют подъемно-транспортное оборудование по следующим признакам:

- функциональному назначению;
- принципу периодичности действия;
- роду перерабатываемого груза;
- видам привода;
- степени механизации труда.

По функциональному назначению они разделяются на 3 группы: грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и устройства, погрузочно-разгрузочные машины.

К грузоподъемным машинам и механизмам относятся краны, грузовые лифты, лебедки и электрические тали (механизм для вертикального и горизонтального перемещения груза, подвешенного на крюк).

К транспортирующим машинам и устройствам относятся конвейеры, гравитационные устройства, грузовые напольные тележки, электроотягачи.

Погрузочно-разгрузочные машины – электропогрузчики, автопогрузчики, электроштабелеры.

Весомизмерительное и фасовочное оборудование. В зависимости от конструкции используемые на складах весы делятся на гиревые, шкально-гиревые, циферблатные, полуавтоматические и автоматические.

Для оснащения складов чаще всего используются платформенные передвижные и стационарные весы.

На складах широко используется различное фасовочное оборудование. По назначению оно делится на оборудование для фасования и упаковки бакалейных товаров (автоматические дозаторы, механизированные поточные линии) и оборудование для фасовки и упаковки картофеля, овощей и фруктов (полуавтоматические весы и линии для фасовки и упаковки). В механизированных линиях высокотехнологические операции выполняются с помощью машин, управляемых персоналом. В состав таких линий входят автоматические весы и автоматические укладчики фасованных товаров в тару-оборудование.

Специальные машины используют для упаковки овощей, фруктов и картофеля в рукавную хлопчатобумажную и полимерную сетку.

Задание:

1. Ознакомиться с организацией складского хозяйства на предприятии.
2. Ознакомиться с мероприятиями по сокращению расходов по таре.
3. Ознакомиться с механическим и весовым оборудованием складских помещений, с графиками технического обслуживания данного

оборудования.

Порядок выполнения работы

1. *Ознакомление с организацией складского хозяйства на производстве:*

1. Определить место расположения складских помещений:

- 1 этаж
- цокольное помещение
- подвальное помещение

1. Определить количество складских помещений на предприятии, их назначение.

- Выявить наличие дополнительных складских помещений.

Определить соответствие складских помещений требованиям:

- объемно-планировочным
- санитарно-гигиеническим.

1. *Ознакомиться с организацией тарного хозяйства на производстве:*

1. Определить в какой таре поступают различные группы товаров.

2. Выявить место и способы хранения тары.

3. Ознакомиться с возвратом тары.

4. Ознакомиться с мероприятиями, проводимыми на производстве по сокращению расходов по таре:

- соблюдение правил вскрытия: какой инвентарь,
- используется, есть ли потери тары при вскрытии
- соблюдение правил хранения тары,
- своевременный ремонт тары,
- бережное обращение с тарой при разгрузке, перемещении

III. Ознакомиться с оборудованием, инвентарем, инструментами, используемыми в складском хозяйстве, с графиками технического обслуживания:

Составить отчет по форме:

1. Заполнить таблицу «Организация тарного хозяйства на производстве»

Количество складских помещений, назначение	Место расположения	Соответствие складских помещений требованиям		Наличие дополнительных складских помещений
		санитарно-гигиеническим	объемно-планировочным	

1. Заполнить таблицу «Организация тарного хозяйства»

Группы товаров	Вид тары, в которой поступает товар	Место хранения тары	Способы хранения тары	Возврат тары
----------------	-------------------------------------	---------------------	-----------------------	--------------

1. Заполнить таблицу «Мероприятия по сокращению расходов по таре»

Вид тары	Соблюдение правил вскрытия	Своевременный ремонт тары	Бережное обращение при разгрузке, перемещении
----------	----------------------------	---------------------------	---

1. Заполнить таблицу «Оборудование, инвентарь складского помещения»

Оборудование: весовое,	Инструменты	Инвентарь	Сроки технического обслуживания
------------------------	-------------	-----------	---------------------------------

механическое			
--------------	--	--	--

Вопросы по теме:

1. Каковы требования, предъявляемые к складским помещениям?
2. Перечислите функции складских помещений?
3. В чем заключается комплекс складских операций?
4. От чего зависит состав и площадь складских помещений?
5. Какие документы регулируют нормы площади складских помещений?
6. Перечислите требования, предъявляемые к функционалу складов.
7. Какое количество складских помещений должно быть на небольших, средних, и больших предприятиях?
8. Какие требования предъявляются к внутренней планировке складов?
9. Перечислите объемно-планировочные условия складских помещений?
10. Перечислите санитарно-гигиенические требования к складским помещениям?

Практическая работа № 8

Тема: Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов

Обеспеченность занятия (средства обучения):

• Учебно-методическая литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья—М.,: «Академия», 2014
3. Гайворонский К.Я.-Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Москва: «Академия», 2013

• Справочная литература:

3. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-Ф.З. от 10.06.1993
4. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
5. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: Весовое оборудование – необходимый элемент всего производственного процесса на п.о.п. От того, как будут работать весы, зависит процесс приемки и отпуска сырья и товаров, учет их на складе и на производстве. Необходимыми требованиями к весам является их точность, устойчивость, надежность. Выполнение этих требований зависит от правильной эксплуатации весов, своевременной их поверки, профилактики и ремонта.

Задания для практического занятия:

Содержание работы:

1. Изучить классификацию весоизмерительного оборудования.
2. Изучить устройство настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов по плану: *Название, Назначение, Устройство, Правила эксплуатации, Техника безопасности, Изучить требования, предъявляемые к весам.*
4. Анализ работы, формулировка выводов.

Вопросы по теме:

1. Какие виды весов вы знаете? Какие из них применяются на п.о.п.?
2. Назовите требования, предъявляемые к весам.

3. Поясните названия терминов: точность, устойчивость, надежность весов.
4. Какие меры необходимо применять на производстве, чтобы все требования к весам выполнялись?
5. Знаете ли вы, что за хищения с помощью неточно показывающих весов предусмотрена уголовная ответственность материально-ответственных лиц?
6. Как правильно выставить показания (настроить) весы, если они сбились?

Практическая работа № 9

Тема: Порядок отпуска продуктов и сырья на производство

Обеспеченность занятия (средства обучения):

- **Учебно-методическая литература:**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья–М.: «Академия», 2014

- **Справочная литература:**

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ. от 10.06.1993
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятия

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: для того, чтобы правильно осуществлять отпуск сырья и товаров на производство со склада необходимо правильно оформить необходимую документацию. Накануне предстоящего трудового дня зав. производством производит расчет количества необходимого сырья, требуемого для выполнения дневного производственного задания, основанного на производственной программе предприятия. Наименование сырья и его количество отражается в требовании – накладной, которая подписывается зав. производством. Согласно затребованной продукции зав. складом производит отпуск ее на производство и оформляет эту передачу с помощью накладной, которая содержит: наименование сырья, его количество, цену и сумму. По столбцу «сумма» подбивается итог; подписывается документ материально-ответственными лицами, т.е. теми, кто отпустил и принял товар.

Задания для практического занятия:

1. Оформить требование в кладовую.
Вариант 1 Свинина (блоками -безкостная) 4 кг; молоко фасованное(пленка) 8 л.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), зелень свежая- 3 кг.
Вариант 2 Куры мороженные 1 категории 6 кг.; крупа гречневая (мешок) – 10 кг., чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг, кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг
1. Оформить накладную на отпуск товара.
Вариант 1 Свинина (блоками - безкостная) 4 кг по цене 260 руб. за 1кг.; молоко фасованное (пленка) 8 л. по цене 30 руб. за 1шт.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок) по цене 24 руб. за 1кг., зелень свежая- 3 кг.по цене 150 руб. за 1кг.
Вариант 2 Куры мороженные 1 категории 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг. крупа гречневая (мешок) – 10 кг, по цене 42 руб. 30 коп.; чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг. по цене 164 руб. за 1 пачку., кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку.

Ответы для проверки: Вариант 1 – 3170 руб; Вариант 2 – 2843 руб.

3. Анализ работы, формулировка выводов.

Вопросы по теме:

1. Как происходит прием и отпуск сырья, товаров со склада на производство?
2. Чем отличаются требование – накладная и накладная?
3. Какие виды накладных вы знаете?
4. Что такое счет-фактура? Товарно-транспортная накладная?
5. В скольких экземплярах накладные выписываются и где учитываются?

6. Кем подписываются требование – накладная и накладная?
7. Без каких обязательных документов прием продовольственных товаров запрещен?
8. Какие продукты и товары запрещены к приемке на п.о.п?

Критерии оценки практических заданий.

Отметка «5» ставится, если:

- работа выполнена полностью; в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится, если:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущена одна существенная ошибка или два-три несущественных ошибки.

Отметка «3» ставится, если:

- допущены более одной существенной ошибки или более двух-трех несущественных ошибок, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме; при этом правильно выполнено менее половины работы.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.