

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

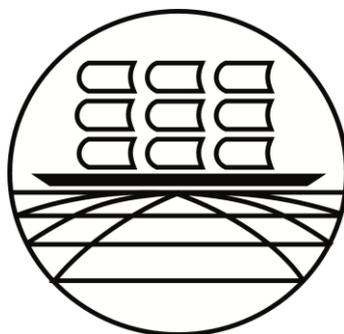
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко
(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения контроль запасов и сырья
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от «29» мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Минеева Е. Н., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Рецензент: Грибова О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Содержание

Лист ознакомления	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	9
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	15

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся учебной дисциплине Организация хранения контроль запасов и сырья составлены в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы

В основе самостоятельной работы обучающихся по дисциплине лежат принципы самостоятельности, развивающе-творческой направленности, целевого планирования, личностно-деятельностного подхода.

Основные цели самостоятельной работы обучающихся по Товароведению продовольственных товаров:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности мышления, ответственности и организованности;
- формирование способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- разрешение противоречий между трансляцией знаний и их усвоением во взаимосвязи теории и практики;
- развитие исследовательских умений.

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ОП.03 обучающийся должен **уметь**:

- У1 - определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

- 31 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 32 - общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 33 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- 34 - методы контроля качества продуктов при хранении;
- 35 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 36 - виды снабжения;
- 37 - виды складских помещений и требования к ним;
- 38 - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- 39 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- 310 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- 311 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- 312 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- 313 - правила оценки состояния запасов на производстве;
- 314 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- 315 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- 316 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
- Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1 Компетенции, формируемые дисциплиной Организация хранения контроль запасов и сырья в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1- У5. 31 – 316.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У4. 31 – 316.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У4 34,39,312
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У5. 31, 32, 37.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У4. 34,39,310, 311
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У3 35, 312
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3 35, 312
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У3,У5 31-316
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У4 , У5. 31 – 316.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1 – У5. 31- 34 , 38– 316.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1 – У5. 31- 316.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У3, У4. 35, 38, 39, 312–315
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У2 – У5. 35,312
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У2 – У4. 312, 313
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У5. 315.

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Общие требования к качеству сырья и продуктов		8	4	4			
	Самостоятельная работа	8	4	4			
Тема 1.1 Особенности хранения пищевых продуктов. Режимы и условия хранения	Подготовить сообщения на тему: «Развитие рынка продовольственных товаров на сегодняшний день»			2	Сообщение	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. Образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>

	Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров			2	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>
Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания		14	10	2			
	Самостоятельная работа	14	10	2			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания			2	Конспект лекций	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ,</p>

							<p>2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>
Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания							
		22	16	4			
	Самостоятельная работа	12	8	2			
Тема 3.1 Организация складского хозяйства	Основные требования, предъявляемые к складским помещениям			2	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013</p>

							— 336 с.
		10	8	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 3.2 Организация тарного хозяйства	Товарооборот тары			2	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>5. Кутняхова, Л.В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров: учебное пособие. / Л. В. Кутняхова. — Минск: Выш. шк., 2007. — 141 с.</p>
Раздел 4. Учет товарных запасов на предприятии.		26	20	8			

		8	6	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 4.1 Методы хранения продовольственных товаров	Условия хранения различных видов продовольственных товаров			2	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>
		6	4	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 4.2 Контроль наличия запасов продуктов	Нормативные документы, регламентирующие контроль запасов продуктов.			2	Заполнение документов	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос.</p>

							<p>техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. Образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>
		8	4	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 4.3 Товарные потери	Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов			2	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. Образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p>

							с. 4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 4.4 Контроль расходов продуктов на производстве	Документальное оформление отпуска продуктов со склада			2	Оформление документов	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.</p> <p>3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>

Методические рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой.

Один из них - самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отрывки абзацев), а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.

Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях – когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Искусство устного выступления состоит не только в отличном знании предмета речи, но и в умении преподнести свои мысли и убеждения правильно и упорядоченно, красноречиво и увлекательно.

Любое устное выступление должно удовлетворять *трем основным критериям*, которые в конечном итоге и приводят к успеху: это критерий правильности, т.е. соответствия языковым нормам, критерий смысловой адекватности, т.е. соответствия содержания выступления реальности, и критерий эффективности, т.е. соответствия достигнутых результатов поставленной цели.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления...», «Модель развития...», «Система управления...», «Методика выявления...» и пр.). Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа. Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество, при необходимости место учебы/работы, статус), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели).

Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;
- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;
- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

Самостоятельная работа

Подготовить сообщения на тему: «Развитие рынка продовольственных товаров на сегодняшний день».

Раздел 1. Общие требования к качеству сырья и продуктов

Тема 1.1 Особенности хранения пищевых продуктов. Режимы и условия хранения

Задание:

Написать сообщение по теме «Развитие рынка продовольственных товаров на сегодняшний день».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие продовольственных товаров.
2. Как происходит развитие рынка продовольственных товаров?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров

Раздел 1. Общие требования к качеству сырья и продуктов

Тема 1.1 Особенности хранения пищевых продуктов. Режимы и условия хранения

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Перечислите товары, которые относятся к бакалейной группе?
2. Перечислите товары, которые относятся к гастрономической группе?
3. Перечислите основные классификационные группы товаров?
4. Перечислите классификацию и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий?
5. В чем заключается пищевая ценность овощей и каково их значение в питании?
6. Какую пищевую ценность имеют плоды? Охарактеризуйте их значение в питании?
7. Перечислите классификацию приправ и дайте им характеристику?
8. На какие группы подразделяют пряности?
9. Перечислите основные виды мучных кондитерских изделий?
10. В чем заключается пищевая ценность молока и молочных изделий?
11. Приведите классификацию масложировой продукции?
12. Приведите классификацию мясных товаров?
13. На какие группы подразделяют яйца?
14. Приведите классификацию рыбы и рыбных товаров?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышни-

ков. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.

3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания

Раздел 2. Организация снабжения предприятий общественного питания

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
2. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
3. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
4. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.

3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Основные требования, предъявляемые к складским помещениям

Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

Тема 3.1 Организация складского хозяйства

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу «Основные требования, предъявляемые к складским помещениям».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Основные требования, предъявляемые к складским помещениям

Количество складских помещений, назначение	Место расположения	Соответствие складских помещений требованиям		Наличие дополнительных складских помещений
		Санитарно-гигиеническим	Объемно-планировочным	

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. От чего зависит оснащение складских помещений?
2. Перечислите требования, предъявляемые к внутренней планировке склада?
3. Перечислите объемно-планировочные требования складских помещений?
4. Перечислите санитарно-гигиенические требования складских помещений?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Основные требования, предъявляемые к складским помещениям

Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания**Тема 3.2 Организация тарного хозяйства****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.**Задание:** заполнить таблицу по товарообороту тары (на выбор)**Виды товара:**

- молоко в вакуумной упаковке, в картонной коробке
- майонез в пластмассовой бутылке, в картонной коробке
- яйцо в ячейке и картонной коробке
- сельдь с/с в пластмассовом ящике
- хлеб в полиэтиленовом пакете и деревянном ящике

Пример: на предприятие поступил сыр в полиэтиленовой упаковке, который находился в картонной коробке

Сыр в полиэтиленовой упаковке, в картонной коробке	Полиэтиленовая упаковка	Картонная коробка
Приемка	указать в каком виде принимается, на что обращается внимание, где отражается данный вид тары (фактура, накладная)	
Вскрытие	как происходит вскрытие, чем, в течении какого времени с момента получения товара	
Хранение	является ли данная упаковка тарой для хранения, если да то где хранится, если нет дальнейшее действие по ее перемещению (утилизации)	
Возврат	возвращается ли данная тара поставщику, если да каким образом	

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы по примеру.

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.**Вопросы для самоконтроля.**

1. Дать определение упаковке, тары.
2. Перечислите основные функции упаковки и тары, требования, предъявляемые к ним.
3. Перечислите основные свойства тары и упаковки и их классификационные признаки.
4. Дать определение потребительской тары.
5. Виды потребительской тары.
6. Перечислите основные функции потребительской тары.
7. Что понимают под транспортной тарой?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
5. Кутняхова, Л.В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров: учебное пособие. / Л. В. Кутняхова. — Минск: Выш. шк., 2007. — 141 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Условия хранения различных видов продовольственных товаров.

Раздел 4. Учет товарных запасов на предприятии

Тема 4.1 Методы хранения продовольственных товаров

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Условия хранения различных видов продовольственных товаров».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что такое условия хранения?
2. Перечислите факторы, влияющие на качество сырья и продуктов при хранении?
3. Назовите современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров?
4. Перечислите способы хранения и укладки продуктов?
5. Какие бывают потери при хранении продовольствия? Охарактеризуйте их.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.

3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение условий и сроков годности важнейших продуктов питания (работа со стандартами)

Раздел 4. Учет товарных запасов на предприятии

Тема 4.2 Контроль наличия запасов продуктов

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Заполнить инвентаризационную ведомость и акт на списание продуктов(Приложение 1)

Порядок выполнения задания.

1. Оформите унифицированную форму № ИНВ-3 **Инвентаризационная опись товарно-материальных ценностей № 92 от 20 февраля 2019 года**, имея следующие данные:

- На основании приказа № 15 от 20 февраля 2018 создана инвентаризационная комиссия по проверке сырья и продуктов на складе №2 предприятия ООО «Альфа»;
- Комиссия назначена в следующем составе: председатель комиссии - заместитель директора Тарасов Н.Г; члены комиссии: бухгалтер – Якушев П.Т.; заведующий производством – Марков В.С.;
- Материально-ответственное лицо-кладовщик – Фомичёв Ю.Р.

Известно, при хранении картофеля был испорчен грызунами в количестве 6,5 кг, норма естественной убыли на картофель составляет 0,17%.

По данным учёта должно быть:

- мука пшеничная – 100 кг по 25 руб./кг;
- сахарный песок – 150 кг по 17 руб./кг;
- крупа гречневая – 175 кг по 19 руб./кг;
- пшено – 225 кг по 15 руб./кг;
- масло растительное – 96 литров по 38 руб./литр;
- картофель – 320 кг по 12 руб./кг.

В результате инвентаризации были выявлены:

- мука пшеничная – 100 кг по 25 руб./кг;
- сахарный песок – 250 кг по 17 руб./кг;
- крупа гречневая – 155 кг по 19 руб./кг;
- пшено – 225 кг по 15 руб./кг;
- масло растительное – 100 литров по 38 руб./литр;
- картофель – 313 кг по 12 руб./кг.

2. Оформите унифицированную форму № ТОРГ-16 **Акт о списании товаров № 15 от 3 марта 2018 года**, имея следующие данные:

На основании приказа № 189 от 3 марта 2019 создана комиссия по списанию сырья и продуктов на складе кафе «Сказка»;

- Комиссия назначена в следующем составе: председатель комиссии - заведующая производством Кудрявцева И.Г.; члены комиссии: старший повар - Смирязина О.Д.; бухгалтер – Селезневская К.П.;
- директор кафе Сундуков О.Л.
- Материально-ответственное лицо-кладовщик – Петрухина М.И., которая не соблюдала условия хранения товаров;
- Наименование сырья и продуктов:

п/п	Товар	Единица изм.	Кол-во мест	Масса одного места(штуки)	Цена	Товарная накладная, поступления,	Причины списания	Код
1	Сахар	мешок	2	5 кг	35,00	№ 311 от 04.04.17г.	Появился посторонний запах и привкус	744
2	Яблоки	кг	3,5		50,00	№ 46 от 25.10.17г	Повреждение вредителями	687
3	Минтай мороженый	кг	1,8		93,00	№ 687 от 28.01.18г.	Кисловатый запах	896
4	Молоко	л	2,6		39,00	№ 496 от 02.03.18г.	прогорклый вкус, кислый запах	662

Форма контроля – оценка за заполненные документы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что такое инвентаризация? Назовите цель проведения инвентаризации и опишите порядок ее проведения.
2. Какими документами оформляются результаты инвентаризации?
3. Что такое индивидуальная материальная ответственность?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов

Раздел 4. Учет товарных запасов на предприятии

Тема 4.3 Товарные потери

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

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

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 - Инструкции по безопасности хранения продуктов

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

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Виды потерь и процессы, их вызывающие.
2. Естественная убыль.
3. Меры по предупреждению и снижению потерь.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Документальное оформление отпуска продуктов со склада

Раздел 4. Учет товарных запасов на предприятии

Тема 4.4 Контроль расходов продуктов на производстве

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

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

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

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Заполнить документы, приведенные в Приложении 2..

Форма контроля – оценка за заполненные документы.

Вопросы для самоконтроля.

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.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. Образования /М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 192 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Инвентаризационная ведомость

		Форма по ОКУД	05040 86
	от «__» _____ 200_ г.	Дата	
Учреждение		по ОКПО	
Структурное подразделение			
Вид документа		по ОКЕИ	383
	(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)	()		(расшифровка подписи)
«__» _____ 200_ г.				

Приказ (распоряжение) о проведении инвентаризации:	номер		Дата	
Место проведения инвентаризации				
Дата начала инвентаризации		Дата окончания инвентаризации		

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

«__» _____ 200_ г.

Заключение комиссии:	
Председатель комиссии	
	(должность) () (расшифровка подписи)

Члены комиссии			
	(должность)	()	(расшифровка подписи)

Акт на списание:

**АКТ
О СПИСАНИИ ТОВАРОВ**

Номер документа	Дата составления

Дата		Товарная накладная		Признаки понижения качества (причины списания)	
Поступления товара	списания товара	номер		наименование	код
1	2	3	4	5	6

Оборотная сторона формы № ТОРГ-16

Товар		Единица измерения		Количество мест (штук)	Масса		Цена, руб. коп	Стоимость, руб. коп	Примечание
наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		одного места (штуки)	нетто			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Итого									

Сумма _____ списания _____ прописью _____
руб _____ 00 _____ коп

Все члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности.

Председатель _____ комиссии

_____ должность _____ расшифровка _____ подписи

Члены _____ комиссии:

_____	_____	_____
должность	расшифровка	подписи

Решение

руководителя:

Стоимость списанного товара отнести на счет недостачи и потери от порчи материальных ценностей

указать источник (себестоимость, прибыль, материально ответственное лицо и т. д.)

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», выступающая 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 производится 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.

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

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

_____ организация _____
 _____ структурное подразделение _____
 _____ структурное подразделение «покупатель» _____

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	запробовано	отпущено		цена	сумма	цена	сумма			
						мест, штук	в одном месте						всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
					Итого		X		X		X			