

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

Организация хранения и контроль запасов и сырья
Методические рекомендации
по выполнению практических и лабораторных работ

г. Городец
2018 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»
Печатается по решению методического совета ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Составитель: Солохина Ксения Сергеевна

Рецензент: Скотинина И.В.

Организация хранения и контроль запасов и сырья. Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ – г. Городец, ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», 2018

Методические рекомендации к практическим и лабораторным занятиям разработаны для освоения ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Представленный перечень лабораторных и практических работ рассчитан на 38 часов и охватывает ассортимент сырья для производства продукции общественного питания, процесс подготовки сырья и полуфабрикатов к хранению, перечень холодильного, весоизмерительного и подъемно-транспортного оборудования для эффективной работы складских помещений.

Содержание

Пояснительная записка	4
Лабораторные работы	
Лабораторная работа № 1 «Оценка качества мяса по органолептическим показателям»	5
Лабораторная работа № 2 "Оценка качества муки по органолептическим показателям"	6
Лабораторная работа № 3 «Оценка качества питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям»	8
Лабораторная работа № 4 «Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Определение степени свежести яиц»	10
Лабораторная работа № 5 «Составление договора поставки на продовольственные товары»	11
Лабораторная работа № 6 «Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха предприятий питания»	15
Лабораторная работа № 7 «Расчет выхода полуфабрикатов. Составление программы производственного заготовочного цеха»	17
Практические работы	
Практическая работа № 1 «Решение задач по определению естественной убыли продуктов питания»	18
Практическая работа № 2 «Правила оформления бракеражного журнала»	21
Практическая работа № 3 "Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство"	22
Практическая работа № 4 «Документальное оформление отпуска продуктов на производство, приемки и возврата тары»	24
Практическая работа № 5 «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров»	25
Практическая работа № 6 «Составление плана-меню предприятия»	27
Литература	30

Пояснительная записка

Методические рекомендации к лабораторно-практическим занятиям разработаны для студентов специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» для освоения дисциплины **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья.**

Представленный перечень лабораторно-практических работ рассчитан на 38 часов и охватывает ассортимент сырья для производства продукции общественного питания, процесс подготовки сырья и полуфабрикатов к хранению, перечня холодильного, весоизмерительного и подъемно-транспортного оборудования для эффективной работы складских помещений с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Обучающийся в ходе освоения дисциплины 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;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Лабораторные работы

Лабораторная работа № 1

«Оценка качества мяса по органолептическим показателям»

Цель: изучить признаки классификация мяса убойных животных, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса; получить навыки органолептической оценки свежести мяса.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы мяса, ГОСТ 7269 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», «Инструкция по товароведческой маркировке мяса» .

Ход работы

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы).
2. Дать классификацию мяса убойных животных говядины и свинины.
3. Изучить правила клеймения туш говядины, свинины и баранины разной упитанности по «Инструкции по товароведческой маркировке мяса». Работу оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1

Товароведческая маркировка мяса

Вид мяса	Категория упитанности	Форма клейма	Место расположения и общее количество клейм

4. Органолептическая оценка свежести мяса.

В зависимости от степени свежести мясо подразделяют на три категории: свежее, сомнительной свежести и несвежее. Пользуясь ГОСТ 7269, изучите характеристику мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего, результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2

Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего

Показатель	Характеристика мяса		
	Свежего	Сомнительной свежести	Несвежего
1. Внешний вид и цвет поверхности			
2. Мышцы на разрезе			
3. Консистенция			
4. Состояние жира			
5. Запах			
6. Состояние сухожилий			
7. Прозрачность и аромат бульона			

По окончании данной работы проведите органолептическую оценку качества образца мяса и сформулируйте заключение о свежести. Результаты оценки качества образца мяса оформите в виде таблицы 3.

Органолептическая оценка степени свежести мяса

Показатель	Фактическая характеристика
1. Внешний вид и цвет поверхности	
2. Мышцы на разрезе	
3. Консистенция	
4. Состояние жира	
5. Запах	
6. Состояние сухожилий	
7. Прозрачность и аромат бульона	

5. Сделать вывод по проделанной работе.

Лабораторная работа № 2

"Оценка качества муки по органолептическим показателям"

Цель работы: выработать умения и навыки в проведении экспертизы качества муки и оформлении необходимых документов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для ЛПР, методичка, ГОСТ Р 52189.

Ход работы

1. Ознакомится с заданием для лабораторной работы.
2. Теоретическая часть.

Мука - порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков (ржи, пшеницы и др.). Муку подразделяют на виды, типы и сорта. Вид муки зависит от того, из какой зерновой культуры она изготовлена - пшеничная, ржаная, соевая, кукурузная, гречневая, гороховая и др. Пшеничная мука в зависимости от технологических достоинств и назначения бывает хлебопекарной, макаронной, кондитерской.

Химический состав муки зависит от качества зерна и вида помола. Мука грубого помола по сравнению с мукой высоких сортов имеет меньшую энергетическую ценность и усвояемость из-за содержания оболочек, богатых клетчаткой, но высокую биологическую ценность благодаря наличию в ней витаминов и минеральных веществ.

Муку 1-го сорта получают из мягких и разных по стекловидности пшениц. Она мягкая, белого цвета с легким желтоватым оттенком; выход - от 30 до 72% (в зависимости от способа помола); зольность - 0,75%; содержание сырой клейковины - 30%. Эту муку широко используют в хлебопекарной, кондитерской промышленности, а также для реализации населению.

Муку 2-го сорта вырабатывают из мягких пшениц. Частицы ее неоднородны по крупности; цвет белый с желтовато-сероватым оттенком; выход муки - до 85%; зольность - 1,25%; содержание клейковины не менее 25%. Ее используют для приготовления хлеба.

Муку обойную получают из мягких пшениц при обойном односортном помоле без отсева отрубей, поэтому выход муки высокий - 96%; частицы муки неоднородны по

крупности; цвет серовато-белый; зольность - до 2%; содержание клейковины - 20%. Используют муку для приготовления хлеба.

3. Практическая часть.

3.1. Оценка качества муки.

3.1.1. Определение цвета муки. Цвет муки зависит от наличия пиментов в зерне, количества оболочек, степени измельчения и влажности. По цвету муку относят к определенному сорту. Цвет муки устанавливают путем сравнения испытуемого образца с установленным образцом или с характеристикой цвета, указанной в соответствующих стандартах на муку. Цвет муки определяют вначале по сухой пробе, сравнивая испытуемую муку с мукой установленного образца, затем по мокрой пробе.

3.1.2. Определение запаха, вкуса и хруста. Для определения запаха берут 20 г муки, высыпают на чистую бумагу, согревают дыханием и исследуют запах. Вкус и хруст определяют путем разжевывания 1-2 г муки.

3.1.3. Определение крупности помола. Крупность помола имеет значение при переработки муки. мука тонкого помола быстро образует тесто, крупитчатая мука способна к дополнительному набуханию и дает более эластичное тесто. Определение крупности помола проводят в навеске муки выделенной из средней пробы, массой 50 г. Для определения крупности помола подбирают сита, установленные стандартами на конкретный вид и сорт муки (ГОСТ 4403).

Навеску муки просеивают через сито с крупными ячейками, затем менее крупными и совсем мелкими, по окончании просеивания остаток с верхнего сита и проход с нижнего сита взвешивают и выражают в процентах к массе навеска.

3.2. Показатели качества муки.

Показатель	Нормы ГОСТ	Фактические данные	Заключение по каждому показателю
Цвет			
Запах			
Вкус			
Хруст			
Крупность помола			
Влажность			

3.3. Заключение о качестве.

Образец № 1. По органолептическим показателям мука относится к _____ сорту.

4. Вывод по работе.

Лабораторная работа № 3
«Оценка качества питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям»

Цель: закрепить теоретические знания; выработать умения и навыки проведения экспертизы качества молока.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы молока, стеклянный стакан

Ход работы

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы).

2. Экспертиза качества питьевого молока.

2.1. Оценка потребительских свойств молока по органолептическим показателям.

Произвести оценку качества молока в соответствии с требованиями действующего ГОСТ Р 52090 «Молоко питьевое. Технические условия».

При органолептической оценке молока определяют состояние тары, внешний вид молока, его консистенцию, цвет, вкус и запах.

1) *Определение состояния тары.* Проверяют соответствие тары ГОСТу, наличие пломб на флягах и цистернах, отсутствие утечки молока. В стеклянной таре проверяют герметичность укупорки бутылок капсулами, наличие сколов на горлышке бутылки. Бутылки со сколами стекла отбраковывают. Проверяют герметичность пакетов и объем молока в пакете, переливая его в мерную посуду.

2) *Определение полноты маркировки на потребительской таре.* Проверьте информационные данные на маркировке потребительской тары питьевого молока, сравните их с требованиями ГОСТа, результаты занесите в таблицу 1.

Таблица 1

Маркировка по ГОСТ	Фактические данные	Заключение
Наименование продукта (состоит из термина «молоко питьевое»; режим обработки, массовая доля жира от...до...)		
Изготовитель (юридический адрес, включая страну, адрес предприятия)		
Товарный знак		
Объем нетто продукта (дм ³ или л)		
Информация о составе продукта		
Пищевая ценность		
Условия хранения (только температурный режим)		
Дата изготовления		
Срок годности		
Обозначение настоящего стандарта		
Информация о сертификации продукта		

3) *Определение внешнего вида и консистенции.* При оценке внешнего вида и консистенции молока обращают внимание на однородность, наличие осадка, плавающих комков и отстоявшихся сливок.

4) *Определение цвета.* Молоко наливают в прозрачный стакан и рассматривают при рассеянном дневном свете, обращая внимание на наличие посторонних оттенков.

5) *Определение запаха и вкуса* проводят по ГОСТ Р 52090. Результаты органолептической оценки оформите в виде таблицы 2.

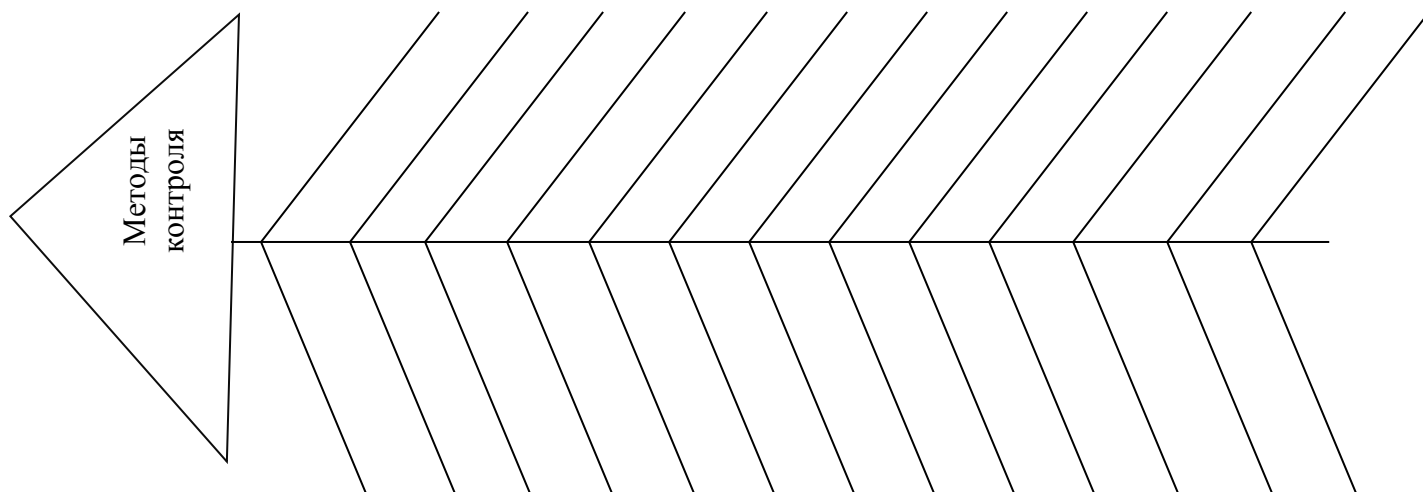
Таблица 2

Показатель	Характеристика показателей	Нормы по ГОСТ
1. Внешний вид		Непрозрачная жидкость. Для жирных и высокожирных продуктов допускается незначительный отстой жира, исчезающий при размешивании.
2. Цвет		
3. Вкус		
4. Запах		
5. Консистенция		

Заключение по результатам органолептической оценки _____

3. Оценка потребительских свойств молока по физико-химическим показателям.

Используя схему «Рыбья кость» записать в соответствии с ГОСТ Р 52090 методы контроля и по каким нормативным документам их реализуют.



4. Сделать вывод по проделанной работе, который начинается со слов, проделав данную работу...

Лабораторная работа № 4
«Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Определение степени свежести яиц»

Цель: изучить правила отбора проб, принципы классификации, научиться оценивать качество и определять категорию яиц.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», В. И. Криштафович «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», методический материал, образцы яиц, ГОСТ Р 52121 «Яйца куриные. Технические условия»

Ход работы

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы).

2. Изучение классификации куриных яиц.

Куриные пищевые яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяются на диетические и столовые (ГОСТ Р 52121 "Яйца куриные пищевые. Технические условия").

К диетическим яйцам относятся яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток.

К столовым относятся яйца со сроком хранения при температуре от 0 до 20°C 8-25 суток и яйца, которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от -2 до 0°C не более 90 суток.

Яйца, принятые в торговой сети как диетические, срок хранения которых в процессе реализации превысил срок, установленный для диетических яиц, переводят в столовые в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Куриные пищевые яйца на птицефабриках сортируют не позднее, чем через одни сутки после снесения. Яйца, заготавливаемые организациями потребительской кооперации, поставляют на пункт сортировки не реже одного раза в декаду и сортируют как столовые. Сортировку яиц производят не позднее чем через двое суток после поступления на пункт сортировки.

Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий.

2.1. Изучите требования ГОСТа Р 52121 и заполните таблицу 1.

Таблица 1

Классификация куриных яиц по массе

Категория	Масса 1 яйца, г	Масса 10 яиц, г	Масса 360 яиц, г
Высшая			
Отборная			
Первая			
Вторая			
Третья			

2.2. Изучите требования ГОСТ Р 52121 к качественным характеристикам куриных яиц и заполните таблицу 2.

Таблица 2

Вид	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры, ее высота, мм	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка

3. Зарисовать строение куриного яйца (см. учебник «Товароведение пищевых продуктов»)
4. Сделайте вывод по проделанной работе.

Лабораторная работа № 5 **«Составление договора поставки на продовольственные товары»**

Цель работы: научиться составлять договор поставки на продовольственные товары.

Материально техническое оснащение: материалы учебника Л.А. Радченко «организация производства на предприятиях общественного питания», методичка.

Ход работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом и выписать основные разделы договора поставки.

2. Составить договор поставки, используя имеющийся образец, на следующие продовольственные товары:

- 1) Мясо свинины – туши по 300 кг, на сумму 600 тыс. руб.;
- 2) Масло сливочное – 400 кг, на сумму 800 тыс. руб.;
- 3) Мука пшеничная – 200 кг, на сумму 5200 руб.;
- 4) Печенье крекер – 10 кг, на сумму 500 руб.;
- 5) Рис зернистый – 10 кг, на сумму 600 руб.

3. Сделайте вывод по работе.

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 иными законодательными актами РФ. При намерении заключить контракт следует четко знать, какие цели необходимо достичь при его реализации, и уточнить наиболее важные моменты, связанные с его оформлением, подписанием и исполнением.

Договор, как правило, имеет четыре раздела:

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

Наряду с очень краткими договорами, содержащими минимум условий, нередко заключаются многостраничные, очень подробные договоры, предусматривающие значительное число дополнительных условий.

При составлении договора необходимо предусмотреть главные вопросы предстоящей работы, составить примерную поэтапную схему работы и продумать, что и как должно быть сделано на каждом этапе, какие для этого потребуются конкретные действия, прикинуть возможность риска.

Проект предстоящего договора желательно разработать самой заинтересованной организации, а не получать проект от противоположной стороны. При составлении формулировок условий договора лучше привлечь специалистов соответствующего профиля.

Если предложение о заключении договора поступает от неизвестной организации, необходимо как можно больше получить о ней информации. Следует убедиться, что организация действительно существует.

ДОГОВОР ПОСТАВКИ

г. _____ “___” _____ 200__ г.

(наименование организации, учреждения)
именуемое (ый) в дальнейшем “Поставщик”, в
лице _____,
(должность, ф.,и.,о.),
действующего на
основании _____,
(устава, положения, доверенности)
с одной стороны, и

(наименование организации, учреждения)
именуемое(ый) в дальнейшем “Покупатель”, в лице

(должность, ф.,и.,о.)
действующего на основании _____,
(устава, положения, доверенности)
с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем.

1. Предмет договора

1.1. Поставщик обязуется передавать в собственность Покупателю товары, указанные в п. 1.2 настоящего договора, в указанные в настоящем договоре сроки, а Покупатель обязуется принимать указанные товары и своевременно производить их оплату на условиях настоящего договора.

1.2. Предметом поставки являются следующие товары, в дальнейшем именуемые “Товары”:
1.2.1. _____, в дальнейшем именуемый “Товар № 1”.

(наименование)

1.2.2. _____, в дальнейшем именуемый “Товар № 2”.

(наименование)

1.2.3. _____, в дальнейшем именуемый “Товар № 3”.

(наименование)

2. Объем (количество) и сроки поставки

2.1. Общий срок действия настоящего договора составляет _____.

(срок действия – лет, месяцев, дней и

т.п.)

Общий срок действия настоящего договора начинает течь с момента подписания настоящего договора.

2.2. Поставка Товаров осуществляется отдельными партиями в следующие сроки:

2.2.1. Товар № 1 поставляется ежедневно к _____ часам партиями по _____ штук (килограммов и т.п.).

2.2.2. Товар № 2 поставляется ежемесячно в период с _____ по _____ каждого месяца партиями по _____ штук (килограммов и т.п.).

2.2.3. Товар № 3 поставляется ежеквартально в период с _____ по _____ каждого квартала партиями по _____ штук (килограммов и т.п.).

3. Порядок поставки Товаров

3.1. Поставка Товаров осуществляется Поставщиком путем отгрузки Товаров Покупателю.

3.2. Доставка Товаров осуществляется Поставщиком путем отгрузки их

(железнодорожным, водным, воздушным и т.д.)

транспортом при соблюдении следующих условий:

3.2.1. Товар № 1

(условие)

3.2.2. Товар № 2

(условие)

3.2.3. Товар № 3

(условие)

3.3. Поставщик обязан сообщать Покупателю об отправке Товаров путем отправления _____:

(письма, факс-сообщения и т.п.)

3.3.1. Не позднее чем за _____ до погрузки Товара № 1.

(часов, дней, месяцев)

3.3.2. Не позднее чем за _____ до погрузки Товара № 2.

(часов, дней, месяцев)

3.3.3. Не позднее чем за _____ до погрузки Товара № 3.

(часов, дней, месяцев)

3.4. Покупатель обязан совершить следующие необходимые действия для обеспечения принятия Товаров:

3.4.1. При принятии Товара № 1

(условие)

3.4.2. При принятии Товара № 2

(условие)

3.4.3. При принятии Товара № 3

(условие)

3.5. Принятые Покупателем Товары должны быть им осмотрены в следующие сроки:

3.5.1. Товар № 1 в течение _____ часов.

3.5.2. Товар № 2 в течение _____ дней.

3.5.3. Товар № 3 в течение _____ месяцев.

4. Качество и комплектность

4.1. Качество и комплектность поставляемых Товаров должны соответствовать: _____
_____.

(сертификату качества, образцу и т. п.)

4.2. Подтверждением качества и комплектности со стороны Поставщика является _____
_____.

(наименование документа о качестве и комплектности товара)

4.3. Согласование между сторонами уточненных характеристик и дополнительных требований по качеству и комплектности, не предусмотренных пп. 4.1, 4.3 настоящего договора, производится сторонами в отдельном порядке.

5. Цена

5.1. Покупатель оплачивает поставленные Поставщиком Товары по следующим ценам:

5.1.1. Товар № 1 _____ руб. за _____ штуку (килограмм и т.п.).

5.1.2. Товар № 2 _____ руб. за _____ штуку (килограмм и т.п.).

5.1.3. Товар № 3 _____ руб. за _____ штуку (килограмм и т.п.).

5.2. Расчеты за каждую поставленную партию товара производятся в безналичном порядке в течение _____ с момента _____ путем _____.

(форма расчетов)

5.3. Покупатель обязан известить Поставщика об осуществлении платежа в срок _____ с момента _____ путем _____.

(телеграмма с уведомлением, факс и т.д.)

6. Ответственность сторон

6.1. За просрочку платежа Покупатель уплачивает Продавцу штраф в размере _____ от суммы договора и пеню из расчета _____ от суммы договора за каждый день просрочки.

6.2. Меры ответственности сторон, не предусмотренные в настоящем договоре, применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории России.

7. Порядок разрешения споров

7.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут по возможности разрешаться путем переговоров между сторонами.

7.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров стороны после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий передают их на рассмотрение в _____

(указать наименование и местонахождение третейского, арбитражного или народного суда, выбранного сторонами для разрешения споров)

8. Заключительные положения

8.1. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон или одной из них в случае нарушения другой стороной условий договора, указанных в пп. _____ настоящего договора. Одностороннее расторжение договора осуществляется стороной договора путем письменного _____ уведомления, _____ направляемого

_____ (заказным письмом и т.п.)
по _____ следующим _____ основаниям

_____ (указать основание расторжения)
При неполучении ответа на уведомление в _____-дневный срок со дня

_____ (дня отправления или предполагаемого дня получения адресатом уведомления)
договор считается расторгнутым.

8.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

8.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на русском языке. Оба экземпляра идентичны и имеют одинаковую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

9. Адреса и реквизиты сторон

Лабораторная работа № 6

«Подбор оборудование и инвентаря для горячего цеха предприятий питания»

Цель работы: Научиться производить подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха, составлять план горячего цеха, с расстановкой в нем оборудования.

Материально-техническое оснащение: учебник «Оборудование предприятий общественного питания», тетрадь для ЛПР, методичка.

Ход работы

1. Ознакомиться с заданием.
2. Теоретическая часть.

Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены _____ соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, _____ инструментом, инвентарем. Подбирают тепловое и механическое _____ оборудование _____ в соответствии _____ с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания. Основным оборудованием являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.

В _____ горячих цехах специализированных _____ предприятиях _____ и в ресторанах устанавливаются шашлычные. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, _____ кофеварки _____ и _____ др.

Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на

значительную

глубину.

Для приготовления диетических блюд устанавливается пароварочный шкаф.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты (ПЭСМ-4, ТЛМ-0,51, ПЭ-0,51Ш, ПЭ-0,17, ПЭСМ-4ШБ, АПН и др.), жарочные шкафы (ИЖСМ-2К), производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре (котлеты по-киевски, рыба-фри и др.), на открытом огне (осетрина-гриль, птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогриль (ГЭ, ГЭН-10), фритюрницу (ФЭСМ-20, ФЭ-20, ФЭ-20-0,1).

3. Практическая часть

3.1. Произвести подбор технологического оборудования и инвентаря для горячего цеха ПОП по индивидуальному заданию предприятия.

Таблица 1

Наименование оборудования	Марка	Производительность, кг/ч, шт/ч и т.д.	Количество, шт

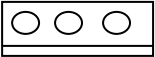
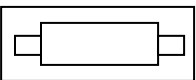
Таблица 2





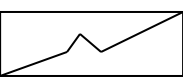

Наименование инвентаря	Материал изготовления	Количество, шт.	Назначение

3.2. Начертить план горячего цеха, используя условные обозначения.

4. Сделать вывод по работе, который должен начинаться со слов «Проделав данную работу, я...»

Таблица условных обозначений

№ п/п	Условное обозначение	Наименование оборудования
1.		Стол производственный
2.		Стол производственный с весами
3.		Универсальный привод
4.		Мармит электрический
5.		Плиты электрические
6.		Сковорода электрическая

7.		Стеллаж передвижной
8.		Котел пищеварочный
9.		Коврик резиновый
10.		Рукомойник
11.		Шкаф жарочный электрический
12.		Кипятильник электрический

Лабораторная работа № 7

ТЕМА: «Расчет выхода полуфабрикатов. Составление программы производственного заготовочного цеха»

Цель работы: научиться производить расчет выхода полуфабрикатов; научиться работать со сборником рецептов.

Материально-техническое оснащение: учебник, тетрадь, методичка, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий».

Ход работы:

1. Ознакомиться со сборником рецептов, заданием практической работы.
2. Теоретическая часть.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с ТУ, ОСТами, а также данными Сборника норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья.

Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу:

$$P_{\text{о.п}} = \frac{P_{\text{о}} (100 - N)}{100},$$

где $P_{\text{о.п}}$ – масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_{\text{о}}$ – масса овощного набора сырья (брутто);

N – норма отходов в зависимости от вида сырья и сезона по Сборнику рецептов блюд, %.

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:

$$Q_{\text{м.п}} = \frac{Q_{\text{м}} \cdot \beta}{g_{\text{п}} \cdot 100},$$

где $Q_{\text{м.п}}$ – количество мясных полуфабрикатов данного вида (шт., порции, кг);

$Q_{\text{м}}$ – масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг;

β – %, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

$g_{\text{п}}$ – масса порции полуфабриката, кг (по Сборнику рецептов).

3. Практическая часть.

Решить задачи:

Задача № 1

Определить количество порций азу мясистой частью 119 г, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и наружного кусков тазобедренной части, используемых для приготовления азу, равен 10,1 %.

Задача № 2

Определить количество порций бефстроганов в столовой из 220 кг говядины 2 категории упитанности, учитывая кулинарное назначение частей. Выход вырезки, спинной и поясничной части, используемых для приготовления бефстроганов, равен 10,9 %.

Задача № 3

Определить вес нетто овощей, количество отходов, если в столовой в январе отработано: 40 кг свеклы, 20 кг лука.

4. Сделать вывод по работе.

Практические работы

Практическая работа № 1

Тема: «Решение задач по определению естественной убыли продуктов питания»

Цель работы: научиться решать задачи по определению естественной убыли продуктов питания; ознакомиться с Приказом Министерства экономического развития и торговли РФ от 7 сентября 2007 г. № 304 "Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания".

Материально-техническое оснащение: методичка, раздаточный материал, тетрадь для ЛПР, выдержки из приказа Министерства экономического развития и торговли РФ № 304.

Ход работы

1. Изучить теоретический материал и записать в тетради определение естественной убыли и дать характеристику условиям, при которых она может произойти.

2. Изучить приказа Министерства экономического развития и торговли РФ № 304.

ЕСТЕСТВЕННАЯ УБЫЛЬ — уменьшение веса, объема, качества товарно-материальных ценностей при их хранении и перевозке в результате испарения, усушки, порчи; существуют нормативы таких потерь.

При хранении, перевозке и реализации пищевых продуктов их масса (вес) может уменьшаться от усыхания, распыла, утечки, раскрошки и других естественных причин. Это уменьшение называют естественной убылью.

Усыхание - уменьшение массы продукта в результате испарения влаги. Оно зависит от условий хранения и может быть уменьшено путем специальной обработки продукта (глазирование льдом мороженой рыбы, парафинирование головок сыра).

Распыл - потери части сыпучих продуктов (муки, крупы, сахара) при перевозке, хранении.

Утечка - потери жидких продуктов через тару.

Раскрошка - потери при разрубке мяса, нарезке хлеба.

Розлив - потери жидких продуктов при переливании их из одной тары в другую.

Впитывание в тару - потери при хранении жиросодержащих продуктов в деревянной таре (масло топленое, сало, сметана, творог).

Применение металлической тары и полимерных пленок исключает такие потери.

Нормы естественной убыли устанавливаются приказами министерства торговли в зависимости от сроков хранения, времени года и климатических зон. На предприятиях общественного питания в связи с непродолжительным хранением продуктов нормы естественной убыли не применяются.

Приведем пример исчисления суммы недостачи в размере естественной убыли.

3. Решить ситуационные задачи.

Задача № 1.

По результатам инвентаризации было выявлено расхождение между фактическим наличием мяса кур, находящегося на хранении в холодильнике, и массой, числящейся в бухгалтерском учете. По документам (с учетом выдачи мяса на день проведения инвентаризации) в камере хранения столовой вуза должно находиться мясо кур потрошенных массой 60 кг. Фактически инвентаризацией выявлено 58 кг мяса. Куры хранятся в холодильнике в пакетах из полимерной пленки 1 мес.

Задача № 2.

В кафетерии было отпущено 800 кг сока яблочного. При торговле в розлив фактически было продано 794 кг сока. Определить естественную убыль и сделать соответствующие выводы.

Задача № 3.

При перевозке 300 кг. мороженого и 800 л. молока произошла непредвиденное отключение холодильника автофургона, в результате скисло молоко и растаяло 200 кг. мороженого. Ваши рекомендации по использованию продукта. Как указанные изменения отразятся на деятельности предприятия – владельца товара?

Задача № 4.

В столовой колледжа поступило на склад 200 кг муки пшеничной, 10 кг соли поваренной, 2 кг дрожжей прессованных. В течение месяца было использовано 30 кг муки, 5 кг соли и 1 кг дрожжей. В ходе инвентаризации по окончании месяца было выявлено расхождение между фактическим наличием товаров и данными бухгалтерии. По факту: муки пшеничной – 165 кг; соли поваренной – 4 кг; дрожжей прессованных – 700 гр. Определите нормы естественной убыли муки, соли и дрожжей.

4. Сделать вывод по работе.

Приложение N 13
к приказу Минэкономразвития РФ
от 7 сентября 2007 г. N 304

Нормы
естественной убыли замороженного мяса птицы, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении на холодильниках

Вид мяса	Нормы естественной убыли при хранении, %	
	За каждый из первых трех месяцев	За каждый последующий месяц
Цыплята, цыплята-бройлеры, куры	0,05	0,04

Утки, утята, гуси	0,06	0,04
Индейки	0,07	0,06

Примечания:

1. В случае поступления на холодильник частично оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой от минус 7,9°С до минус 1,6°С) нормы на домораживание до температуры минус 8°С устанавливаются в следующих размерах:

- не упакованного в полимерные пленки - 0,1%;
- упакованного в полимерные пленки - 0,05% к массе продукта.

Потери массы замороженного мяса птицы и кроликов, возникающие при замораживании от минус 8,1°С до температуры камер хранения, учтены в нормах, установленных для первого месяца хранения.

2. Естественная убыль мяса птицы и кроликов при холодильной обработке (доохлаждение, замораживание, домораживание) списывается по нормам, согласно [приложению N 14](#).

3. Для полностью оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой продукта минус 1,5°С и выше) при его повторном замораживании применяются нормы естественной убыли согласно [приложению N 14](#).

Повторное замораживание (как и первичное) мяса птицы и кроликов производится только в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации) по разрешению руководства холодильника и с составлением комиссионного акта.

**к приказу Минэкономразвития РФ
от 7 сентября 2007 г. N 304**

**Нормы
естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров, плодов, овощей и грибов переработанных
при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания**

Наименование товара		Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
		Первая климат. группа	Вторая климат. группа	Третья климат. группа
Бакалейные изделия:				
	Мука и крупа, включая зернобобовые и саго	0,02	0,02	0,03
	Макаронные изделия	0,01	0,01	0,02
	Крахмал, кисель сухой, сахарная пудра, кофе в зернах	0,03	0,03	0,03
	Сахар-песок и сахар-рафинад	0,01	0,01	0,01
	Соль поваренная	0,10	0,11	0,12
	Горчица сухая	0,02	0,03	0,04
	Дрожжи прессованные	0,30	0,30	0,40
	Специи в мелкой расфасовке	Нормы не применяются		
	Прочие весовые бакалейные товары	0,02	0,02	0,03

Примечание.

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относятся: Республика Коми, Ямало-Ненецкий автономный округ, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Таймырский (Долгано-Ненецкий) автономный округ, Эвенкийский автономный округ, Красноярский край, Республика Саха (Якутия), Чукотский автономный округ, Корякский автономный округ, Магаданская область, Хабаровский край, Амурская область, Томская область.

Ко 2-й климатической группе (соответствует холодному умеренному макроклиматическому району) относятся: Агинский Бурятский автономный округ, Республика Алтай, Алтайский край, Архангельская область, Республика Башкортостан, Белгородская область, Брянская область, Республика Бурятия, Владимирская область, Волгоградская область, Вологодская область, Воронежская область, Еврейская автономная область, Ивановская область, Иркутская область, Калининградская область, Калужская область, Камчатская область, Республика Карелия, Кемеровская область, Кировская область, Костромская область, Курганская область, Курская область, Ленинградская область, Липецкая область, Республика Марий Эл, Республика Мордовия, Москва, Московская область, Мурманская область, Ненецкий автономный округ, Нижегородская область, Новгородская область, Новосибирская область, Омская область, Оренбургская область, Орловская область, Пензенская область, Пермский край, Приморский край, Псковская область, Рязанская область, Самарская область, Санкт-Петербург, Саратовская область, Сахалинская область, Свердловская область, Смоленская область, Тамбовская область, Республика Татарстан (Татарстан), Тверская область, Тульская область, Республика Тыва, Тюменская область, Удмуртская Республика, Ульяновская область, Усть-Ордынский Бурятский автономный округ, Республика Хакасия, Челябинская область, Читинская область, Чувашская Республика, Ярославская область.

К 3-й климатической группе (соответствует теплому умеренному макроклиматическому району) относятся: Республика Адыгея (Адыгея), Астраханская область, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Кабардино-Балкарская Республика, Республика Калмыкия, Карачаево-Черкесская Республика, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика, Краснодарский край, Ставропольский край, Ростовская область.

Нормы естественной убыли для трех климатических групп установлены в соответствии с методическими рекомендациями по разработке норм естественной убыли, утвержденными приказом Минэкономразвития России от 31 марта 2003 г. N 95.

Практическая работа № 2

Тема: «Правила оформления бракеражного журнала»

Цель работы: научиться оформлять бракеражный журнал в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

Материально-техническое оснащение: методичка, раздаточный материал, тетрадь для ЛПР.

Ход работы

1. Изучить теоретический материал и записать в тетради определение бракеража готовой продукции, с какой целью и кем он производится, а также основные этапы бракеража.

На предприятиях общественного питания в обязательном порядке должен осуществляться контроль качества выпускаемой продукции. Этот процесс - принятия решения о качестве продукции путём снятия проб называется – БРАКЕРАЖ.

Бракераж – снятие пробы выпускаемой продукции путём органолептических показателей - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств .

С целью проведения бракеража на производстве создаётся специальная уполномоченная бракеражная комиссия по проведению контроля, в эту группу входят как правило: директор производства, заведующий производством, бригадир поваров в некоторых производствах медицинский работник.

Все результаты проверки бракеражной комиссии записываются в специально отведённом для этих целей бракеражном журнале.

Бракеражный журнал - журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных блюдах, с оценкой качества за каждое блюдо или продукт .

Надо заметить что конечное качество готовых блюд на предприятии, изначально будет складываться: 1 - из качества продукции поступающей на предприятие; 2 - формируется на стадии разработки блюд которая должна сопровождается нормативно-технической документацией; 3- разработка рецептуры блюда и его технологии; 4 – формируется на всех стадиях производства от технологического процесса приготовления до реализации продукции.

Если у бракеражной комиссии появляются сомнения в свежести или в соблюдении рецептуры, блюдо отправляют на лабораторный анализ. Всё это записывается в акте отбора проб, если оценка блюда не удовлетворительно партия снимается с реализации, и в акте делается соответствующая запись.

2. Выполните в своей тетради рисунок таблицы 1.

Таблица 1

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда	Разрешение к реализации блюда	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

3. ЗАДАНИЕ: провести бракераж следующего ассортиментного перечня готовых блюд:

- 1) Салат "Милано";
 - 2) Семга на гриле с овощами;
 - 3) Творожно-малиновый десерт;
 - 4) Торт "Шварцвальский лес"
 - 5) Чай черный без сахара.
4. Сделать вывод по проделанной работе.

Практическая работа № 3

Тема: "Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство"

Цель работы: научиться решать ситуационные задачи по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.

МТО: раздаточный материал, методические указания по выполнению работы, тетрадь для ЛПР.

Ход работы

1. Ознакомится с заданием, раздаточным материалом и методическим пособием.

2. Теоретическая часть:

Инвентаризация – прием, который позволяет получить точную информацию о наличии имущества экономического субъекта и получить ориентировочную информацию о состоянии и стоимости такого имущества.

Основными целями инвентаризации являются:

1. Проверка правильности данных текущего учета и выявление допущенных ошибок.
2. Отражение неучтенных хозяйственных и финансовых операций.
3. Контроль сохранности имущества.
4. Контроль за полнотой и своевременностью расчетов по хозяйственным договорам и обязательствам, по уплате налогов и сборов.
5. Проверка условий и порядка хранения товаров.
6. Выявление залежавшихся, неходовых, устаревших товаров.
7. Проверка соблюдения принципа материальной ответственности.
8. Проверка состояния учета и организация движения товарных запасов.
9. Проверка отражения всех хозяйственных операций в документах и бухгалтерском учете.

Выделяют следующие виды инвентаризации:

- 1) По объему: полная и частичная.
- 2) По методу проведения: выборочная и сплошная.
- 3) По назначению: плановая, внеплановая, необходимая, повторная, контрольная.
- 4) По частоте: ежесменные, ежемесячные, квартальные, полугодовые, годовые, текущие и перманентные.

3. Решить ситуационные задачи.

Задача № 1

В столовой колледжа по данным плановой инвентаризации было выявлено наличие следующего наименования и количества сырья:

- мука пшеничная в/с - 10 кг;
- мука 2 сорта - 2 кг;
- сода пищевая - 0,2 кг;
- сахар-песок - 45 кг;
- орехи грецкие - 0,375 кг;
- какао-порошок - 0,452 кг;
- соль каменная - 2,6 кг;
- соль йодированная 1 кг.

По данным бухгалтерского учета в кладовой должно быть следующее количество сырья:

- мука пшеничная в/с - 9,75 кг;
- мука 2 сорта - 2,3 кг;
- сода пищевая - 0,5 кг;
- сахар-песок - 46 кг;
- орехи грецкие - 0,5 кг;
- какао-порошок - 0,45 кг;
- соль каменная - 2,56 кг;
- соль йодированная 1,2 кг.

Составить акт о результатах инвентаризации и принять решение о списании излишек и недостатков, данные записать в таблицу 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование сырья	Фактическое наличие		По данным бухгалтерского учета		Излишек (+)	Недостача (-)	Цена (руб.к.)	Сумма (руб.к.)
		Единицы измерения	Кол-во	Единицы измерения	Кол-во				
	ИТОГО:								

4. Сделайте вывод по работе.

Практическая работа № 4

Тема: «Документальное оформление отпуска продуктов на производство, приемки и возврата тары»

Цель: изучить правила оформления накладной на отпуск товаров на производство, приемку товаров и возврата тары.

Материально-техническое оснащение: образец бланка товарной накладной, раздаточный материал, тетрадь.

Ход работы

1. Теоретическая часть.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятий общественного питания отпуск продуктов осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально-ответственными лицами (заведующим производством, буфетчиками). На основании требования бухгалтерии оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров — заведующим складом и получившим товар материально-ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям-накладным по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары.

Перед отпуском кладовщик вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продуктов кладовщик соблюдает очередность: товары, поступившие раньше, отпускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер и в последнюю очередь — картофель, овощи.

Кладовщик обязан подготовить мерную тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты.

При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в исправности весов, проверить вес тары, качество продукции, сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записей в накладной.

2. На образце бланка товарной накладной, необходимо отразить движение следующего сырья со склада на производство:

- 1) Мясо свинины – 20 кг;
- 2) Масло сливочное – 1 кг;
- 3) Молоко цельное – 4 л;
- 4) Тушки цыплят – 5 кг;
- 6) Филе сома – 5 кг;
- 7) Морковь - 3 кг;
- 8) Лук репчатый - 4 кг;
- 9) Мука пшеничная в/с - 2 кг;
- 10) Яйца куриный С0 - 30 шт.

3. Ответьте на контрольные вопросы:

- 1) На каких этажах должны располагаться склады?
 - 2) Склад для хранения гастрономической продукции является охлаждаемым или неохлаждаемым?
 - 3) Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к складам?
 - 4) Перечислите виды технологического оборудования, применяемого на складах.
 - 5) Какие весы в основном используют на складах?
3. Сделайте вывод по проделанной работе.

Практическая работа №5

«Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров»

Цель работы: научиться разбирать и решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для ЛПР, учебник «Организация хранения и контроль запасов и сырья» Володина М.В., методичка.

Ход работы:

1. Ознакомиться с заданием работы.
2. Теоретическая часть.

Главное условие ритмичной и эффективной работы предприятия общественного питания — рациональное и своевременное снабжение сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.

Для организации отношений с поставщиками составляется договор.

Договор — это соглашение, в силу которого организация обязуется передать в определенные сроки покупателю продукцию, покупатель обязуется принять товар и уплатить за него определенную сумму.

Договор состоит из четырех разделов:

- 1) преамбула (вводная часть);
- 2) предмет договора;
- 3) дополнительные условия договора;
- 4) прочие условия договора.

Перед заключением договора необходимо:

- 1) получить информацию о поставщике;
- 2) убедиться в действительном существовании поставщика;
- 3) ознакомиться с учредительными документами;
- 4) составить проект договора.

3. Составить договор на поставку молочной продукции с ЗАО «Молоко» для ресторана «Восток», используя типовой договор (см. Приложение 1).
4. Сделать вывод по проделанной работе.

Приложение 1

ДОГОВОР № _____
НА ПОСТАВКУ ПРОДУКЦИИ (ТОВАРОВ)

_____ «_____» _____ 20__ г.

Поставщик, в лице _____, в дальнейшем именуемое Поставщик, в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, в дальнейшем именуемый Покупатель, в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны заключили договор о нижеследующем.

1. Поставщик обязуется оставить, Покупатель принять и оплатить продукцию (товар) по номенклатуре и в количестве:

2. Качество и комплектность продукции (товара) должны соответствовать

3. Оплата продукции (товара) производится по ценам:

4. Поставка продукции (товара) производится в следующие сроки

Количество продукции (товара), недопоставленное в период поставки, подлежит (не подлежит) исполнению

Досрочная поставка продукции (товара) допускается

5. Сумма договора составляет _____ рублей.

6. Расчеты за поставленную продукцию (товар) производятся путем:

7. Тара, упаковка и маркировка должны соответствовать

8. Продукция (товар) доставляется Покупателю

Покупатель производит выборку продукции (товара) в следующем порядке:

Расходы по доставке относят на _____ в соответствии с _____ или соглашением сторон.

9. Приемка продукции (товара) по количеству и качеству производится в соответствии с Инструкциями Госарбитража № П-6, П-7.

Вывоз иногороднего Поставщика для участия в составлении актов приемки обязателен _____ в _____ случаях

10. За нарушение сроков поставки Поставщик уплачивает Покупателю неустойку в размере _____ % от стоимости недоставленной продукции (товара).

За недобросовестный отказ от оплаты платежных требований Поставщика подлежит уплате штраф в размере _____ %.

11. Прочие условия _____

12. Настоящий договор действует с « _____ » _____ 20 ____ года по « _____ » _____ 20 ____ года.

13. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются Положением о поставках продукции производственно-технического назначения (товаров народного потребления).

14. Юридические адреса и реквизиты сторон:

Поставщик:

Покупатель:

15. К _____ договору _____ прилагается _____

16. Подписи сторон

17. _____

(Поставщик)

(Покупатель)

М.П.

М.П.

Практическая работа № 6 **ТЕМА: «Составление плана-меню предприятия»**

Цель: изучить правила составления плана-меню и научиться составлять план-меню.

Материально-техническое оснащение: образец бланка плана-меню, раздаточный материал, тетрадь.

Ход работы

1. Теоретическая часть

План-меню составляют в одном экземпляре, и подписывает заведующий производством (бригадир), утверждает руководитель предприятия общественного питания (индивидуальный предприниматель). Заведующий производством при составлении плана-меню отражает в нем:

- *наименования блюд*. Здесь приводится краткая характеристика блюда: указываются основные ингредиенты, которые будут использованы для приготовления блюда;

- *номера блюд по сборнику рецептур, технологической карте или стандарту предприятия (СТП)*. Под сборником рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания следует понимать технический документ, определяющий нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий, содержащий требования к технологическим процессам приготовления продукции общественного питания (п. 3.16 ГОСТа Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"***(6)**). Перечень действующих сборников приведен в письмах Минторга РФ от 07.06.1999 N 21-9/410, Роскомторга от 15.07.1996 N 1-806/32-9. Помимо сборников, приведенных в этих письмах, можно также использовать аналогичные сборники, выпущенные позднее. Применять другие сборники рецептур блюд, а также многочисленные рекомендации, содержащиеся в популярной литературе, при изготовлении новых и фирменных изделий, оригинальных технологий можно только в случаях разработки стандартов предприятий (СТП), технических условий (ТУ) и технико-технологических карт (ТТК) на них. Технологическая карта на продукцию общественного питания -это технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления (п. 3.19 ГОСТа Р 50763-2007);

- *количество блюд, намечаемых к выпуску на следующий день*.

Блюда в плане-меню, как правило, записываются в следующей последовательности: закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки, выпечка, мучные кондитерские изделия, комплексные обеды и т.д.

Цена продажи блюда и сумма в плане-меню указываются, как правило, бухгалтером предприятия общественного питания. Цена готового блюда может быть установлена приказом руководителя либо рассчитывается бухгалтером с помощью калькуляции. Итоговая сумма, указанная в плане-меню, не должна разительно отличаться от суммы выручки от реализации готовых блюд, которая будет фактически получена.

2. По предложенному образцу бланка плана-меню, составить план меню предприятия (столовая общедоступная) на 30 человек.

3. Сделать вывод по проделанной работе.

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

Утверждаю
Руководитель
директор

должность

Номер документа	Дата составления
20	

подпись расшифровка подписи

План-меню

"___" _____

на " " _____ г

№ п/п	Блюда и гарниры				Количество	Цена, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Код	№ по сборнику рецептур, ТТК, СТП	Выход 1 блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Холодные закуски						
1	Яйцо под майонезом с гарниром		111	1/60/50	30	25-00	750-00
2	Салат из белокочанной капусты		81	100	30	15-00	450-00
3	Салат мясной		100	150	30	45-00	1 350-00
	Первые блюда						
4							
5							
	Вторые блюда						
6							
7							
8							
	Гарниры						
9							
10							
11							
	Напитки						
12							
13							
14							
	Выпечка						
15							
16							
						ИТОГО:	

Заведующий производством _____

подпись

расшифровка подписи

Литература

Основные источники:

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания".-Р.: Феникс, 2000

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». *
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997

2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999

Учебные пособия и справочная литература

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.0 проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12
2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептов блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990
3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989
4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»,