



**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодёжной политики
Чувашской Республики**

**Методические указания и контрольные задания
для студентов заочной формы обучения
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

2020 Чебоксары

ББК 74.47
УДК 379.851

Методические указания по дисциплине ОП 3 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Составитель: Крылова Ирина Николаевна, *преподаватель*

Данные методические указания представляют материал для организации учебных действий студентов по изучению тем дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» и выполнению домашней контрольной работы. Методические указания содержат характеристику и описание заданий для самостоятельной работы, требования к представлению и оформлению результатов. Методические указания рекомендованы для студентов заочной формы обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол №2 от «09»09 2020 г.

© ГАПОУ ЧТТПиК Минобразования Чувашии, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка

1. Методические указания по изучению дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья	8
2. Требования по оформлению контрольной работы	14
3. Контрольные задания	16
4. Перечень для подготовки в дифференцированному зачёту	21
5. Перечень рекомендуемой литературы	23
6. Приложения	

Пояснительная записка

Домашняя контрольная работа (далее - контрольная работа), выполняемая обучающимися заочной формы обучения, является основной формой самостоятельной работы в межсессионный период и средством контроля выполнения ими учебного плана и усвоения учебного материала в объеме рабочей программы дисциплины.

В процессе работы над контрольной работой обучающийся должен:

- уметь подбирать и анализировать литературу,
- выбирать наиболее существенный материал;
- вырабатывать навыки логически последовательного и грамотного изложения своих мыслей;
- приобретать навыки работы с нормативными документами;
- закреплять и углублять пройденный материал по изучаемой дисциплине.

Данные методические указания предназначены для студентов по специальности «Технология продукции общественного питания» и рассчитаны на самостоятельную внеаудиторную работу студентов по изучению дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Наряду с теоретическим обучением рабочей программой предусмотрено проведение лабораторных работ и практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний, формирование умений и навыков.

С целью осуществления контроля знаний и проверки усвоения материала учебным планом предусмотрено проведение одной домашней контрольной работы, и по окончании курса экзамен по данной учебной дисциплине.

В результате освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» студент должен

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 в организациях питания;
- программное обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движение 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 приём продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление

сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

РАЗДЕЛ 1. Товароведная характеристика сырья и организация его хранения

Тема 1.1 Понятие о пищевой ценности продуктов

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить:

Ключевые понятия: продовольственное сырьё, пищевые продукты, продовольственные товары. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов общественного питания. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырьё для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной переработки. Химический состав продовольственных товаров. Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.

Неорганические пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Вода, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Минеральные вещества: понятие, классификация, свойства, содержание в продуктах.

Пищевые вещества органической природы. Понятие. Классификация белков, жиров, углеводов, их свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Прочие вещества, содержащиеся в продуктах, их свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров

Практическая работа. Пищевая ценность продуктов. Ознакомление с понятием пищевой ценности: доброкачественность, органолептическая ценность, физиологическая ценность, биологическая ценность, химический состав, усвояемость, энергетическая ценность. Заполнение таблиц. Решение задач. Определение энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания.

Методические рекомендации по выполнению домашней работы

Тема 1.2. Качество пищевых продуктов.

Методические рекомендации по изучению темы

В рамках данной темы необходимо изучить:

Понятие качества. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства органолептические, физико-химические, микробиологические. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Методы оценки качества пищевых продуктов.

Стандартизация пищевых продуктов. Нормативная база товароведения. Стандарты. Сертификаты. СанПиНы. Понятие. Назначение. Классификация.

Управление качеством. Ознакомление со структурой различных категорий и видов стандартов, сертификатов.

Градации пищевых продуктов по качеству. Градации качества стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Дефекты:

понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения

Оценка качества пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцами и нормативно технологическими документами.

РАЗДЕЛ 2. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 2.1 Хранение и транспортирование различных видов продовольственных товаров.

Методические рекомендации по изучению темы

В рамках данной темы необходимо изучить:

Хранение пищевых продуктов. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия. Условия и сроки хранения и реализации различных видов продовольственных продуктов. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно - гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму хранения.

Размещение товаров на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения продуктов в организациях питания. Уход за товарами во время хранения. Транспортирование товаров, как разновидность хранения. Процессы и потери, происходящие при хранении. Физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы.

Потери: количественные и качественные. Факторы, влияющие на потери. Методы контроля качества продуктов при хранении. Практическое занятие. Тара и упаковочные материалы. Ознакомление с понятием, функциональным назначением, классификацией, значением тары и упаковочных материалов, ознакомление с нормативно техническим документов, регламентирующим требования к таре. Исследование маркировка товара на предмет выявления соответствия требованиям стандарта. Консервирование продовольственного сырья. Понятие.

Цели и задачи консервирования. Методы и способы консервирования. Практическое занятие. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Ознакомление со способами и формами инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Проведение инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов.

Тема 2.2. Складское хозяйство.

Методические рекомендации по изучению темы

В рамках данной темы необходимо изучить:

Современные требования к организации снабжения продовольственными товарами.

Виды складских помещений и требования к ним.

Понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий общественного питания. Определение площади складских помещений.

Оборудование складских помещений .Оборудование для приёмки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерии выбора. Периодичность технического обслуживания холодильного и механического оборудования. Подъёмно – транспортное оборудование (ПТО).Значение использования ПТО на предприятиях общественного питания.

Классификация ПТО. Требования. Основные элементы ПТО.
Подъёмно – транспортное оборудование непрерывного действия .Характеристика ПТО.
Правила эксплуатации.

РАЗДЕЛ 3. Учёт и контроль запасов сырья

Тема 3.1. Учёт сырья и готовой продукции.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить:

Понятие, классификация, требования к оформлению. Порядок и документальное оформление продуктов из кладовой на производство. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщика. Виды сопроводительной документации на различные группы товаров.

План – меню производства. Ознакомление со сборником рецептов, правилами составления меню, заявок на продукты. Составление плана меню. Выполнение расчётов. План – меню производства. Выполнение расчётов. Составление плана меню.

Требование накладная. Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд по плану – меню и составление требования в кладовую. Требование накладная. Составление требования в кладовую
Калькуляционная карта. Ознакомление с правилами составления калькуляционной карты. Выполнение расчётов, составление калькуляционной карты.

Технологическая документация на отпуск товара. Ознакомление с *правилами составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, и кулинарных изделий*. Заполнение накладной на отпуск товара.

Документальное оформление отпуска готовой продукции из производства в буфеты и на раздачу. Оформление технологической документации.

Составление дневного заборного листа.

Порядок списания боя, брака, порчи продуктов. Составление акта на брак, порчу продуктов.

Тема 3.2. Управление расходом продуктов.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить:

Методы контроля сохранности и расхода продуктов.

Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.

Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

Материальная ответственность. Материальная ответственность. Понятие, виды.

Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода. Освоение правил безопасной эксплуатации.

2. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Домашняя контрольная работа выполняется в компьютерном варианте, на листах формата А4, шрифт TimesNewRoman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. Указывается вариант – шифр студента. Текст вопроса должен быть написан перед ответом. Ответы должны иметь четкую формулировку, быть полными по существу заданного вопроса и кратки по форме. Ответы составляются самостоятельно, стилистически правильно, написаны собственноручно, без помарок.

Допускается выполнение работы в отдельной тетради (12 – 18 листов) (титальный лист оформлен в соответствии с требованиями). При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см. В тетради необходимо писать через строчку (если тетрадь в клетку).

Текстовая часть может сопровождаться таблицами, рисунками, которые должны быть выполнены аккуратно карандашом (разрешается рисунки копировать из учебников и аккуратно их приклеивать). Каждый вопрос контрольной работы и ответ на него необходимо начинать с новой страницы. Если в варианте есть задача или ситуация, то прежде, чем начать ее решать, нужно полностью списать условие. В конце контрольной работы ставится дата выполнения и личная подпись студента. Далее после ответов приводится список использованной литературы, в котором указывается фамилия и инициалы автора, название учебника, год издания и место издания.

Для рецензии преподавателя необходимо оставить примерно 2 чистых листа.

Контрольная работа направляется в техникум за 2 недели до начала сессии методисту в учебную часть для проверки, или в указанные графики сдачи контрольных работ. Срок проверки контрольной работы составляет 7 дней, исключая выходные и праздничные дни. Получив работу, с отзывом рецензента, в нее нужно внести все исправления по сделанным замечаниям и повторить недостаточно усвоенный материал. После проверки преподавателем, контрольная работа возвращается студенту. Контрольная работа оценивается «зачет» либо «незачет». Преподаватель делает пометку о проверке на обложке контрольной работы. «Зачет» выставляется преподавателем в журнал регистрации контрольных работ, методистом – в итоговую сводную ведомость. «Незачет» также выставляется преподавателем в журнал регистрации контрольных работ. Информацию об итогах проверки контрольной работы студенты получают в учебной части самостоятельно в сессионный период.

Проверенные контрольные работы возврату не подлежат.

Выбор варианта домашней контрольной работы осуществляется по последней цифре списка студентов (последняя цифра списка студентов соответствует номеру варианта студента в таблице1).

Таблица 1

**Таблица соответствия вопросов контрольной работы
последней цифре списка студентов**

Последняя цифра шифра	Номера вопросов
1	1,11, 21, 31, 41, пр. 1
2	2, 12, 22, 32, 42, пр. 2
3	3, 13, 23, 33, 43, пр. 3
4	4,14, 24, 34, 44, пр. 4
5	5, 15, 25, 35, 45, пр. 5
6	6,16, 26, 36, 46, пр. 6
7	7, 17, 27, 37, 47, пр. 7
8	8, 18, 28, 38, 48, пр. 8
9	9, 19, 29, 39, 49, пр. 9
10	10, 20, 30, 40, 50, пр. 10
11	1,12,23,34,45, пр. 1
12	2,13,24,35,46, пр. 2
13	3,14,25,36,47, пр. 3
14	4,15,26,37,48, пр. 4
15	5,16,27,38,49, пр. 5
16	6,17,28,39,50, пр. 6
17	7,18,29,40,41, пр. 7
18	8,19,30,31,42, пр. 8
19	9,20,21,32,43, пр. 9
20	10,11,22,33,44, пр. 10
21	1,12,23,34,45, пр. 1
22	2,13,24,35,46, пр. 2
23	3,14,25,36,47, пр. 3
24	4,15,26,37,48, пр. 4
25	5,16,27,38,49, пр. 5
26	6,17,28,39,50, пр. 6

3. КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Варианты состоят из 4 теоретических вопросов и 1 практического задания.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Ассортимент и товароведная характеристика молока и молочных товаров.
2. Качество: понятие, общие требования к качеству сырья и продуктов. Градации пищевых продуктов. Факторы формирующие и сохраняющие качество.
3. Условия хранения пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении. Упаковка. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режима хранения. Транспортирование товаров. Дефекты, классификация дефектов.
4. Методы контроля качества продукции при хранении.
5. Ассортимент и товароведная характеристика яиц и яичных товаров.
6. Ассортимент и товароведная характеристика мясных гастрономических товаров.
7. Ассортимент и товароведная характеристика пищевых добавок.
8. Ассортимент и товароведная характеристика вспомогательных товаров.
9. Ассортимент и товароведная характеристика кисломолочных товаров.
10. Ассортимент и товароведная характеристика ликероналивочных изделий.
11. Ассортимент и товароведная характеристика крахмала и крахмалопродуктов.
12. Ассортимент и товароведная характеристика желирующих продуктов.
13. Ассортимент и товароведная характеристика чая и чайных напитков.
14. Ассортимент и товароведная характеристика кофе и кофейных напитков.
15. Ассортимент и товароведная характеристика безалкогольных напитков.
16. Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков.
17. Ассортимент и товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.
18. Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.
19. Ассортимент и товароведная характеристика продуктов переработки зерна.
20. Ассортимент и товароведная характеристика фруктово – ягодных кондитерских изделий.
21. Ассортимент и товароведная характеристика рыбных товаров.
22. Ассортимент и товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.
23. Ассортимент и товароведная характеристика нерыбных продуктов моря.
24. Ассортимент и товароведная характеристика мяса домашней птицы.
25. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров.

26. Методы контроля сохранности и расхода продуктов.
27. Материальная ответственность, её документальное оформление. Виды материальной ответственности.
28. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
29. Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий.
30. Классификация технологической документации
31. Документальное оформление отпуска продуктов в производство
32. Документальное оформление инвентаризации.
33. Виды снабжения.
34. Складское хозяйство.
35. Оборудование складских помещений.
36. Подъемно-транспортное оборудование.
37. Весоизмерительное оборудование и измерительные приборы. Периодичность технического обслуживания весового оборудования.
38. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
39. Нормативные документы, определяющие критерии требований к качеству продуктов.
40. Правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
41. Тара и упаковка, функциональное назначение, классификация, требования. Маркировка, общие и специфические требования к маркировке.
42. Приемка товаров по количеству и качеству.
43. План- меню. Принципы составления плана – меню.
44. Потери, происходящие при хранении товаров. Методы предупреждения потерь.
45. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
46. Процессы, происходящие при хранении товаров: физические и физико- химические, биохимические, микробиологические.
47. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.
48. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.
49. Дефекты продовольственных товаров: понятия, виды, причины возникновения.
50. Характеристика показателей климатического и санитарно- гигиенического режимов хранения пищевых продуктов.

Практические задания

1. Оформить заказ на получение продуктов со склада.
2. . Рассчитать энергетическую ценность и усвояемость 50 граммов хлеба пшеничного из муки высшего сорта, если в нем содержится 7,3% белков; 0,9% жиров; 51,8 углеводов;
3. На предприятие поступила охлажденная говядина (масса туш составила 2 тонны). Мясо хранили при температуре 2-6 градусов. Через два дня мясо было реализовано в количестве 1,97 тонн.
 - Укажите какие потери произошли при хранении.
 - Объяснить, почему произошли потери.
 - Определить, есть ли сверхнормативные потери, если норма потерь составляет 0.5%.

4. Указать вид консервной продукции по основному продукту и дату изготовления рашифровать маркировку:

01. 06. 19
18 243
IP

Указать виды бомбажа.

5. Оформить документально отпуск готовой продукции из производства на раздачу.
6. Решить задачу на определение наличия запасов и расход продуктов. Оценить условия хранения. Например:

На предприятие питания поступила соль йодированная в количестве 50 кг. Хранилась при температуре 15 градусов, ОВВ 70% в течение 15 дней. Оценить условия хранения, назвать процессы, происходящие при хранении, условия, рассчитать остаток соли на конец периода хранения, если в течение 1 рабочего дня расход составил 3 кг в день.

7. Составить инструкцию для проведения инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.

8. Рассчитать массу отходов в процентах к массе образца рыбы до разделки.

Масса рыбы до разделки составила 1150 граммов. При разделке масса головы составила – 200 г., масса плавников – 115 г., масса позвоночной кости – 85 г.

Указать несъедобные части тела рыбы и ее органов.

Дать понятие ликвидных и неликвидных отходов.

9. Указать какое клеймо ставиться на следующие категории мяса:

А) беконная свинина (I категория)

Б) мясо поросят (V категория)

В) жирная свинина (III категория)

Г) свинина, не отвечающая требованиям стандартов по показателям категорий качества.

10. Рассчитать энергетическую ценность и усвояемость 20 граммов сыра твёрдого Российского, если в нем содержится 12,5% белков; 20,3% жиров; 0,8 углеводов; влаги 42%.

Основные источники:

1. Богачева Т.Г. «1С: Предприятие 8». Управление торговыми операциями в вопросах и ответах. Издание 3. Практическое пособие. М.: ООО «1С – Паблишинг»; Спб: Питер, 2016г.
2. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, М.: МЦФР, 2015
3. Иванова В.А. Автоматизация торгового учета. Учебное методическое пособие по дисциплине «1С: Торговля и склад»
4. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения, М.: 2016.
5. Методические указания к выполнению сквозной задачи дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, « Москва ИД «Форум»- ИНФРА – М, 2017.
7. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования. Учебное пособие. /Под ред. Е.С. Полат/. – М.: Издательский центр “Академия”. – 2013
8. Поздняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов, нерыбных объектов водного промысла, качество и безопасность, Новосибирск, 2015
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2018
10. Справочник по товароведению продовольственных товаров, М.: Колос, 2016
11. Теплов В.И., Панасенко В.А. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья, М.: 2011
12. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, М.: Феникс ОАО Московские учебники, 2012
13. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров, М.: Питер, 2012
14. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров, М.: Инфра, 2011
15. <http://www.kors-soft.net/freeware.php?id=9>
16. <http://www.r-keeper.ru/software-modules/storehouse/>
17. <http://www.softforfree.com/programs/ollia-30835.html>
18. <http://freesoft.ru/?id=81103>
19. <http://beregа.crimea.ua/services/softwarecafe>
20. <http://ros.nodred.com/install.htm>
21. http://www.acs.com.ua/software/automation/or_restoran_plus.php

Приложение № 1.2.
Унифицированная форма № ОП-2

Утверждена
Постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 N 132

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

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

_____ должность

_____ подпись _____ расшифровка подписи
" __ " _____ г.

ПЛАН - МЕНЮ

Номер документа	Дата составления
_____	_____

на " __ " _____ г.

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

Заведующий производством _____
подпись _____ расшифровка подписи

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Контрольная работа

по дисциплине _____

вариант _____

студентки _____

ФИО студента

Специальность _____

Курс, группа _____

Дата сдачи контрольной работы _____

Дата проверки преподавателем _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____