

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Специальность Технология продукции общественного питания, 2 курс

Дисциплина: Организация хранения и контроль запасов и сырья

Раздел 1

Тема 1.1

1. Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой.
2. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты.

Тема 1.2

1. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.
2. Составить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.

Тема 1.3

1. Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86. Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Раздел 2

Тема 2.1

1. Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составление примерной схемы размещения предприятий.

Тема 2.2

1. Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки.
2. Составление графика завоза продуктов.
3. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.

Тема 2.3

1. Работа с нормативной документацией

Тема 2.4

1. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов населения.
2. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.