

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия

Код и наименование специальности (профессии): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Входящей в состав УГС (УГП): 43.00.00 Сервис и туризм

Форма обучения : очная

Курс: 2,3

Семестр: 4,5

Квалификация выпускника: Специалист по поварское и кондитерское дело

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией

Иван. Гусейнов
Протокол № 1 от «6» 09 2021 г.

Председатель П (Ц)К
Иван. Гусейнов
(Подпись) (ФИО)
6 09 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

М.М. Шабанова **Шабанова М.М.**
(Подпись) (ФИО)
6 09 2021 г.

Рабочая программа учебной **ОП.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по Программе учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО социально-экономического профиля 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело ». Приказом Министерство образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. Регистрационный № 44828

Разработчики : Гасанова Д.Д. преподаватель спец. дисциплин *Д.Д. Гасанова*

Рецензенты : *Гусейнов И.М.* *И.М. Гусейнов*

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина **ОП.02** Организация хранения и контроль запасов и сырья реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Рабочим учебным планом для данной дисциплины определено:

- максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 144 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося -96 часа;

самостоятельной учебной работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	144
обязательная аудиторная нагрузка	96
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	64
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров		38	
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров	4	2
	Практические занятия	2	
	2. Дефекты и брак продовольственных товаров	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация продовольственных товаров	2	2
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров и хлебных изделий	Содержание учебного материала	2	
	1. Ассортимент и характеристика зерномучных товаров и хлебных изделий.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
Тема 1.4 Товароведная характеристика овощных товаров,	Содержание учебного материала	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2

грибов и свежих плодов	Практические занятия		6	
	1.	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	2.	Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов	2	
	3.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение плодов, и продуктов их переработки	2	
Тема 1.5 Товароведная характеристи ка молочных товаров	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		2
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	2
Тема 1.6 Товароведная характеристи ка рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	2
Тема 1.7 Товароведная характеристи ка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	2
Тема 1.8 Товароведная характеристи ка яичных	Практические занятия		2	
	1	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	2

продуктов, пищевых жиров				
Тема 1.9 Товароведная характеристи ка кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		1	
	1.	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	1	2
	Практические занятия		2	
	2	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	2
Тема 1.10 Товароведная характеристи ка приправ	Содержание учебного материала		1	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству приправ	1	2
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства			30	
Тема 2.1 Виды продовольстве нного снабжения	Содержание учебного материала		2	
	1.	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	2
	Практические занятия		6	
	1.	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	2
	2.	Организация приёмки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приёмки	2	
	3.	Виды доставки товаров	2	
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		2	
	1	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие, назначение	2	2
	Практические занятия		10	
	1	Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых	2	2

	2.	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач	2	2
	3.	Требования к размещению складских помещений.	2	
	4.	Инструменты и инвентарь складских помещений	2	
	5.	Классификация тары. Организационно- технические мероприятия по сокращению расходов по таре	2	
Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении продуктов	2	2
	Практические занятия		8	
	1.	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских	2	2
	2.	Оформление документов по недостатке товаров	2	2
	3.	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных	2	
	4.	Методы ухода за продовольственными товарами	2	
Раздел 3	Контроль запасов и наличия продуктов		28	
Тема 3.1 Товарные запасы: понятие, значение	Содержание учебного материала		2	
	1.	Товарные запасы: понятие, значение.	2	2
	Практические занятия		6	2
	1.	Оформление документов по закупке товаров	2	2
	2.	Оформление документов по списанию товаров	2	2
	3.	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки	2	
Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на	Содержание учебного материала		2	
	1.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	2
	Практические занятия		8	
	1.	Оформление документов, требование в кладовую	2	2
	2.	Оформление договора о полной материальной ответственности	2	2

производстве	3.	Оформление калькуляционной карточки	2	2
	4.	Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и	2	
Тема 3.3 Виды сопроводительной документации	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	2
		Практические занятия	2	
	1.	Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	
Тема 3.4 Контроль расходов продуктов на производстве	Содержание учебного материала		2	
	1.	Документальный учёт расхода сырья на производстве	2	2
		Практические занятия	2	
	1.	Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни	2	
	Самостоятельная учебная работа во взаимодействии с преподавателем			3
	Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)		2	
Всего:			96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья требуется наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для преподавателя

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия». 2019. - 192с.
2. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов -12-е изд., стер.- М.: центр"Академия", 2020. - 432с.

Основные источники для студента:

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е изд., стер. -М.: Издательский центр
2. Л.А.Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - М.: Кнорус, 2018.-328с. «Академия». 2017. - 192с.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Л.А.Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - Изд.13-е,испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс,2020/ -373 -Среднее проф. образование.
2. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. - 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного

питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2019. - 320 с.

4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб.пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2019. - 320 с.

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2020г. с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2019. - 320 с.

1. Журнал - Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал - Питание и общество
4. Журнал - Общепит

Интернет - источники:

1. [http ://www.foodprom.ru/journalswww](http://www.foodprom.ru/journalswww) - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ruhttp://www.tehdoc.ru/files.675.html
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методов контроля возможных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса; тестирования; Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)

правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема		
Умения: 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.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: - отчет по практическим занятиям; тестирования; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)

Комплект

контрольно-оценочных средств

для промежуточной аттестации (экзамен)

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

Вопросы контрольной работы

1. Оценка качества продовольственных товаров.
2. Потребительские свойства продовольственных товаров
3. Дефекты и брак продовольственных товаров. Причины возникновения брака.
4. Основы стандартизации и сертификации товаров.
5. Стандарты на продовольственные товары.
6. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика.
7. Характеристика зерновых товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
8. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
9. Характеристика и ассортимент овощей (клубнеплоды и корнеплоды). Условия хранения, упаковки, транспортирования.
10. Характеристика и ассортимент овощей (капустные овощи). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
11. Характеристика и ассортимент овощей (луковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
12. Характеристика и ассортимент овощей (салатно-шпинатные). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
13. Характеристика и ассортимент овощей (десертные и пряные). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
14. Характеристика и ассортимент овощей (бахчевые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
15. Характеристика и ассортимент овощей (томатные). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
16. Характеристика и ассортимент овощей (бобовые и зерновые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .

17. Товарная характеристика свежих плодов (семечковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
18. Товарная характеристика свежих плодов (косточковые). Условия хранения, упаковки, транспортирования ..
19. Товарная характеристика свежих плодов (субтропические и тропические). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
20. Товарная характеристика свежих плодов (экзотические). Условия хранения, упаковки, транспортирования .
21. Товарная характеристика свежих ягод. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
22. Товарная характеристика орехоплодных. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
23. Товарная характеристика грибов. Условия хранения, упаковки, .
24. Характеристика вкусовых товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
25. Характеристика и классификация крахмала, сахара, меда. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
26. Характеристика и классификация кондитерских изделий. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
27. Характеристика молочной и масложировой продукции. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
28. Характеристика мяса. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
29. Характеристика мясных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования.
30. Яйца и яичные товары. Ассортимент, характеристика. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
31. Классификация рыбы. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
32. Характеристика нерыбных продуктов моря. Условия хранения, упаковки, транспортирования .
- 33.Снабжение: понятие, значение, виды
34. Организация приемки продовольственных товаров.
35. Основные принципы товародвижения
36. Этапы приемки товаров.
37. Виды доставки товаров.

38. Требования к доставке товаров.
39. Складское хозяйство: понятие, значение, виды складских помещений.
40. Оборудование складских помещений.
41. Инструменты и инвентарь.
42. Складские операции и требования к ним.
43. Обслуживание холодильного, механического и весового оборудования.
44. Тарное хозяйство: понятие, значение.
45. Упаковка и тара.
46. Хранение тары. Организация тарного хозяйства.
47. Условия хранения, режим хранения тары
48. Методы хранения и санитарно-гигиеническая обработка тары.
49. Товарные запасы: понятие, значение.
50. Планирование поступления сырья и товаров.
51. Определение потребности в продуктах. Контроль возможных хищений запасов на производстве.
52. Правила проведения инвентаризации продуктов.
53. Материальная ответственность работников . Контроль сохранности и расхода продуктов
54. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инструктирование персонала.
55. Документальный учет расхода сырья на производстве. Материально ответственные лица.
56. Калькуляционная карточка.

Практические задания

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

пшеничная в/с 60 кг (1мешок) по цене 24 руб. за 1кг., зелень свежая- 3 кг. по цене 150 руб. за 1кг.

4. Оформить накладную на отпуск товара . Куры мороженные 1 категории 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг. крупа гречневая (мешок) – 10 кг, по цене 42 руб. 30 коп.; чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг. по цене 164 руб. за 1 пачку., кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку.
5. На предприятие привезли масло сливочное в количестве 30 кг по цене 250—00. При приёмке оказалось, что 10 кг масла не соответствуют требованиям Госта по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.
6. В кафе привезли сыр в количестве 20 кг по цене 450 При приёмке оказалось, что 4 кг сыра не соответствуют требованиям Госта по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.
7. Оформить требование в кладовую. Говядина (толстый край) – 4 кг; рис круглозерный (мешок) 50 кг.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), морковь - 7 кг.
8. На склад столовой колледжа с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.
9. Определить уровень товарных запасов за последнее число мая и июня и рассчитать оборачиваемость товаров за II квартал, исходя из следующих данных по предприятию.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024