

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов продуктов и сырья

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Цели занятия:

- дидактическая
 - ознакомление студентов с организацией снабжения, формами и способами доставки продовольственных товаров, организацией складского хозяйства, техническим оснащением складов;
 - развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная
 - прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности;
 - воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания**Тема 2.1: «Организация продовольственного и материально-технического снабжения»**

3. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия.

Ответить на вопросы для закрепления материала в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru

Рекомендуемая литература:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. -192с.

2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для на. проф. образования/Н. В. Гранаткина. – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2010. – 240 с.

3. Круглякова Г. В. Коммерческое товароведении продовольственных товаров. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2002. – 496 с.

4. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 447 с.

3. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах - подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска. Это различный инвентарь для хранения и транспортировки продуктов, инвентарь для вскрытия тары, транспортные средства для складских помещений - грузовые тележки и т. п.

Для вскрытия деревянных ящиков используют молотки, клещи, гвоздодеры обыкновенные и трубчатые, а также комбинированные инструменты: гвоздодер-молоток, гвоздодер-ножницы, молоток-гвоздодер, ножницы, молоток-топорик с гвоздодером.

Обручи с деревянных бочек снимают с помощью специального съемника, состоящего из металлической набойки с деревянной ручкой и крючка. Набойку устанавливают на поверхность укупорочного дна бочки и захватывают обруч крючком, шарнирно соединенным с деревянной ручкой. Легким ударом руки по верхнему концу ручки съемника снимают обруч. Укупорочное дно бочки извлекают с помощью фигурного рычага. Пробки металлических бочек отвинчивают торцевым ключом, представляющим собой стальной стержень квадратного сечения с отогнутым под прямым углом концом. Мешки и картонные коробки вскрывают серповидным ножом с утолщением на конце лезвия, предохраняющим тару от случайных порезов.

Периодичность технического обслуживания оборудования. Для нормальной работы оборудования необходимо выполнять мероприятия по обслуживанию оборудования. Для обслуживания заключают договор между ремонтно-монтажным комбинатом и предприятием. При планировании обслуживания оборудования складских помещений составляют перспективный план сроком на 5 лет. На основании перспективного плана и в соответствии с состоянием оборудования составляют годовой план обслуживания и ремонта складского оборудования.

В плане отражаются:

- вид ремонта;
- календарное время;
- продолжительность ремонта.

Периодичность обслуживания зависит:

- от типа оборудования;
- условий эксплуатации;
- факторов внешней среды.

Изменение сроков ремонта могут быть перенесены не более чем на 6 мес.

Обслуживание оборудования обязательно включает профилактический ремонт, осуществляемый ежемесячно. При профилактическом ремонте проводят:

- внешний осмотр оборудования;
- санитарную очистку деталей;
- проверку заземления холодильного оборудования;
- контроль температурного режима холодильного оборудования.

Инвентарь для вскрытия тары включает инструменты для вскрытия деревянной, металлической и мягкой тары. Для вскрытия деревянных ящиков используют молотки, клеши, гвоздодеры обыкновенные и трубчатые, а также комбинированные инструменты: гвоздодер-молоток, гвоздодер-ножницы, молоток-гвоздодер, ножницы, молоток-топорик с гвоздодером.

Обручи с деревянных бочек снимают с помощью специального съемника, состоящего из металлической набойки с деревянной ручкой и крючка. Набойку устанавливают на поверхность укупорочного дна бочки и захватывают обруч крючком, шарнирно соединенным с деревянной ручкой. Легким ударом руки по верхнему концу ручки съемника снимают обруч. Укупорочное дно бочки извлекают с помощью фигурного рычага. Пробки металлических бочек отвинчивают торцевым ключом, представляющим собой стальной стержень квадратного сечения с отогнутым под прямым углом концом. Мешки и картонные коробки вскрывают серповидным ножом с утолщением на конце лезвия, предохраняющим тару от случайных порезов.

Периодичность технического обслуживания оборудования. Для нормальной работы оборудования необходимо выполнять мероприятия по обслуживанию оборудования. Для обслуживания заключают договор между ремонтно-монтажным комбинатом и предприятием. При планировании обслуживания оборудования складских помещений составляют перспективный план сроком на 5 лет. На основании перспективного плана и в соответствии с состоянием оборудования составляют годовой план обслуживания и ремонта складского оборудования.

В плане отражаются:

- вид ремонта;
- календарное время;
- продолжительность ремонта.

Периодичность обслуживания зависит:

- от типа оборудования;
- условий эксплуатации;
- факторов внешней среды.

Изменение сроков ремонта могут быть перенесены не более чем на 6 мес.

Обслуживание оборудования обязательно включает профилактический ремонт, осуществляемый ежемесячно. При профилактическом ремонте проводят:

- внешний осмотр оборудования;
- санитарную очистку деталей;
- проверку заземления холодильного оборудования;
- контроль температурного режима холодильного оборудования.

Вопросы для закрепления материала

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
5. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
6. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?

7. Какие основные разделы имеет договор поставки?
8. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
9. Какие формы, способы снабжения применяются в общественном питании?
10. В чем назначение складских помещений? Как делятся по классификации склады?
11. Назовите последовательно складские операции.
12. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их.
13. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
14. Дайте определение, что такое тара и ее назначение.
15. Как классифицируется тара и какие требования предъявляются к таре?
16. Что включает в себя понятие «тарооборот»?
17. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
18. Перечислите инвентарь и инструменты складских помещений.
19. Каким механическим оборудованием оснащены складские помещения?
20. Периодичность технического обслуживания оборудования складских помещений.