

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.03.01
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технохимический контроль и учет производства

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по семестрам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	4					
Часов по РУП	144					
Виды контроля в семестрах (на курсах):	Зачет	Зачеты		Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)
		5				
	№№ курса					
	1	2	3	4	5	Итого
ЗЕТ по семестрам					4	4
Лекции					4	4
Лабораторные						
Практические					4	4
Промежуточная аттестация					0,25	0,25
Контактная работа					8,25	8,25
Сам. работа					132	132
Контроль					3,75	3,75
Итого					144	144

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.В.ДВ.03.01 Технохимический контроль и учет производства
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи:

1. Изучить основные понятия, термины и определения в области контроля качества, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2. Овладеть методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
3. Освоить методы контроля качества, правила отбора проб, проведения контроля путем выбора рациональных методов контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
4. Сформировать представление о принципах составления схем контроля технологического процесса и программы производственного контроля;
5. Научиться пользоваться нормативной, технологической, лабораторной документацией;
6. Приобрести навыки проведения стандартных испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества продукции в общественном питании на разных стадиях технологического процесса.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия». «Физика», «Биохимия», «Физическая химия», «Микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология продуктов общественного питания 3», «Технология продуктов быстрого приготовления», «Ресторанное дело», «Производство мучных кондитерских изделий».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
<p>- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)</p>	<p>Знать: показатели качества продукции; требования стандартов к качеству сырья и продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к параметрам технологического процесса; принципы организации теххимического контроля на предприятия.</p>
	<p>Уметь: использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера, касающиеся организации и контроля; обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов; проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы; уметь квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества.</p>
	<p>Владеть: законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области теххимического контроля; методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий; методами нормативно-технической документации для определения уровня качества контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сырья, производства полуфабрикатов и продуктов питания.</p>

<p>- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</p>	<p>Знать: санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания; гигиенические нормативы и требования к содержанию предприятий общественного питания, к производству и реализации кулинарной продукции, к организации питания в различных учреждениях; технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания.</p>
	<p>Уметь: пользоваться санитарной и нормативно-технической документацией; составлять график уборки помещений; производить расчёт моющих, дезинфицирующих средств для нужд предприятий общественного питания; составлять заявки для проведения измерения параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума и вибрации, освещённости рабочих мест.</p>
	<p>Владеть: нормативной базой в области производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, модуль	Подраздел, тема
Раздел 1. Значение контроля в области питания	Тема 1.1 Задачи и роль контроля продукции. Виды и функции контроля.
	Тема 1.2 Критерии безопасности кулинарной продукции
	Тема 1.3 Организация учета на предприятиях общественного питания.
Раздел 2. Организация контроля в области питания	Тема 2.1 Виды контролирующих лабораторий. Службы контроля.
	Тема 2.2 Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Отбор проб.
Раздел 3. Общие методы контроля продукции общественного питания	Тема 3.1 Оценка качества кулинарной продукции. Выбор метода.
	Тема 3.2 Методы определения показателей качества
Раздел 4. Нормативно-техническая и технологическая документация.	Тема 4.1 Лабораторная документация.
	Тема 4.2 Учетно-отчетная документация.
	Тема 4.3 Сертификаты и удостоверения о качестве сырья и продукции.
Раздел 5. Программа производственного контроля	Тема 5.1 Схемы производственного технологического и лабораторного контроля.
	Тема 5.2 Определение микробиологических показателей кулинарной продукции
Раздел 6. Контроль качества сырья и полуфабрикатов	Тема 6.1 Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Контроль качества.
Раздел 7. Контроль производственных процессов	Тема 7.1 Требования к производству кулинарной продукции.
	Тема 7.2 Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима.
Раздел 8. Контроль качества	Тема 8.1 Контроль качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 8.2 Условия и сроки хранения блюд.
-------------------------------------	---

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 4 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) «Технохимический контроль и учет производства»

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 5

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомен- дуемая литерату- ра (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лаборатор- ных, практических занятий, методы обучения, реализу- ющие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Раздел 1. Значе- ние контроля в области питания	Тема 1.1 Задачи и роль контроля про- дукции. Виды и функции контроля.	2				Лекция проводится с использованием дистанционных об- разовательных тех- нологий	5	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ те- кущей успеваемости при по- мощи БРС-рейтинга	Персональный компьютер, до- ступ к сети «Ин- тернет», учебно- методическое и информационное обеспечение дис- циплины.		[1],[2], [5]
	Тема 1.2 Критерии качества и безопас- ности кулинарной продукции			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	6	Самостоятельное выполнение Практического задания	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[4],[5]
	Тема 1.3 Организа- ция учета на пред- приятиях обще- ственного питания.			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через	6	Самостоятельное выполнение Практического задания Выполнение промежуточного теста 1.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Промежу- точный тест 1	[1],[2]

						комментарии в заданиях.					
Раздел 2. Организация контроля в области питания	Тема 2.1 Виды контролирующих лабораторий. Службы контроля.	2				Лекция проводится с использованием дистанционных образовательных технологий	6	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[1],[2],[3]
	Тема 2.2 Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Отбор проб.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2],[3]
Раздел 3. Общие методы контроля продукции общественного питания	Тема 3.1 Оценка качества кулинарной продукции. Выбор метода.			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	4	Самостоятельное выполнение Практического задания Выполнение промежуточного теста 2	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Промежуточный тест 2	[3],[2]
	Тема 3.2 Методы определения показателей качества					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[4],[5]
Раздел 4. Нормативно-техническая и технологическая документация.	Тема 4.1 Лабораторная документация.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	6	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2],[3]
	Тема 4.2 Учетно-отчетная документация.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	9	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2],[3]

	Тема 4.3 Сертификаты и удостоверения о качестве сырья и продукции.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	8	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга Выполнение промежуточного теста 3	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Промежуточный тест 3	[3],[2]
Раздел 5. Программа производственного контроля	Тема 5.1 Схемы производственного технологического и лабораторного контроля.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2]
	Тема 5.2 Определение микробиологических показателей кулинарной продукции					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	6	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2], [3]
Раздел 6. Контроль качества сырья и полуфабрикатов	Тема 6.1 Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Контроль качества.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2], [3]
Раздел 7. Контроль производственных процессов	Тема 7.1 Требования к производству кулинарной продукции.			1		Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[3],[4]
	Тема 7.2 Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	8	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга. Выполнение промежуточного теста 4	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Промежуточный тест 4	[1],[5]
Раздел 8. Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 8.1 Контроль качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	6	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2], [3]

	Тема 8.2 Условия и сроки хранения блюд.						12	Самостоятельное изучение материалов лекции с тестами для самоконтроля анализ текущей успеваемости при помощи БРС-рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Итоговый тест	[1],[2],[3]
ПА							0,25				
Контроль							3,75				
Итого:		4		4			132				
		144									

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Пре-тест	Допускаются все студенты	Мах 15 баллов	1тест–10 вопросов. 1 правильный вопрос- 1,5 балла
Промежуточный тест по теме №1.	Допускаются все студенты	Мах 15 баллов	1тест–10 вопросов. 1 правильный вопрос- 1,5 балла
Промежуточный тест по теме №2.	Допускаются все студенты	Мах 15 баллов	2 тест – 10 вопросов. 1 правильный вопрос- 1,5 балла
Промежуточный тест по теме №3.	Допускаются все студенты	Мах 15 баллов	3 тест – 10 вопросов. 1 правильный вопрос- 1,5 балла
Итоговый тест	Допускаются все	Мах 40 баллов	1 вопрос – 1 балл. (40 вопросов в тесте) 0-39 % - не удовлетворительно, 40-59 % – удовлетворительно, 60-79% - хорошо, 80-100% - отлично.

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет (по накопительному рейтингу)	Выполнение запланированных практических заданий работ	«зачтено»	55 – 100 баллов
		«не зачтено»	менее 55 баллов

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Курсовая работа и курсовой проект не предусмотрены.

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Данный раздел учебным планом не предусмотрен

8. Вопросы к зачету

№ п/п	Вопросы
1	Задачи и роль контроля продукции. Виды и функции контроля.
2	Схема формирования качества продукции. Основные понятия о качестве продукции.
3	Качество продукции общественного питания. Управление качеством продукции. Критерии безопасности кулинарной продукции.
4	Лаборатории, контролирующие качество продукции общественного питания, Их назначение и функции.
5	Службы входного, операционного и приемочного контроля. Метрологический контроль средств измерения.
6	Аккредитованная лаборатория. Аттестация лабораторий. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.
7	Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
8	Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.
9	Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя). Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка.
10	Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
11	Определение средней массы и выхода отдельных частей блюд и кулинарных изделий.
12	Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.
13	Методы определения свежести сырья.
14	Методы определения массовой доли влаги и сухих веществ.
15	Методы определения сахаров и крахмала.
16	Методы определения белков.

17	Методы определения жиров.
18	Методы определения кислотности.
19	Методы определения хлоридов.
20	Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
21	Сравнительная оценка методов. Выбор метода. Точность и достоверность результатов измерения.
22	Типовая схема производственного технологического и лабораторного контроля.
23	Контроль производственных помещений.
24	Контроль технологических процессов.
25	Контроль оборудования.
26	Контроль сырья.
27	Контроль производимой продукции и оказываемых услуг.
28	Контроль условий хранения, транспортировки и реализации.
29	Контроль рабочих мест.
30	Ведение учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля.
31	Внутренние документы по организации производственного контроля.
32	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены.
33	Определение микробиологических показателей кулинарной продукции.
34	Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд.
35	Органолептический и микробиологический контроль питьевой воды.
36	Контроль качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.
37	Условия и сроки хранения блюд.
38	Контроль качества первых блюд.
39	Контроль качества вторых блюд.
40	Определение степени кулинарной готовности мяса и мясных продуктов.
41	Контроль качества сладких блюд.
42	Контроль качества горячих напитков.
43	Контроль качества мучных кулинарных изделий.
44	Контроль скоропортящихся продуктов и блюд.

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1. Организация контроля в области питания	ОПК-3	Тест № 1, тест № 2
2	Модуль 2. Программа производственного контроля	ОПК-3, ПК-3	Тест № 3, тест № 4

9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

9.2.1 Тестовые задания

Тест 1. Вариант 1

1. Что такое технохимический контроль продукции общественного питания?

- а) контроль технохимических процессов производства пищевой продукции;
- б) постоянный и правильно организованный контроль сырья, производства и реализации пищевой продукции;
- в) контроль соответствия выпуска пищевой продукции сертификату соответствия.

2. Какова цель организации технохимического контроля?

- а) оценка качества готовой продукции, не допускать отклонений физико-химических норм;
- б) правильная организация технологического процесса;
- в) обеспечение безопасности пищевых продуктов.

3. Чему должны соответствовать показатели качества выпускаемой продукции?

- а) лучшим зарубежным образцам данного вида продукции
- б) указаниям министерств, ведомств, руководителя предприятия.
- в) требованиям госстандартов и нормативно-технической документации.

4. Какие виды документации относятся к нормативным документам по стандартизации

- а) ИСО серии 9000, ГОСТ , ГОСТ Р, ОСТ
- б) Законы России “о качестве и безопасности пищевых продуктов” и “О защите прав потребителей”.
- в) любая нормативно-техническая документация, регламентирующая качество пищевых продуктов.

5. Какие виды документов относятся к нормативно-технической документации

- а) технические условия, технологические инструкции, технико-технологическая карта
- б) ИСО серии 9000, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, СТП
- в) сборники рецептур, сопроводительные документы, сертификаты соответствия, знаки соответствия.

6. Кем утверждаются стандарты предприятий

- а) системами сертификации
- б) руководителем предприятия
- в) госстандартом

7. На какой вид продукции разрабатываются стандарты предприятий?

- а) на любой вид продукции выпускаемый предприятием;
- б) на пищевые продукты с применением нетрадиционных способов технологической обработки
- в) по указанию Госстандарта.

8. Что используется для оценки качества пищевых продуктов?

- а) желание потребителей
- б) указание руководителя
- в) показатели качества

9. Что такое единичные показатели качества?

- а) показатели качества единицы продукции
- б) показатель качества, характеризующий одно свойство продукции
- в) показатели качества единые для всей партии продукции

10. Что относится к комплексным показателям качества?

- а) показатели качества наиболее характерные для комплекта продукции
- б) показатель качества, характеризующий совокупность нескольких свойств продукции.
- в) показатели качества партии продукции.

Тест 1. Вариант 2

1. Какие виды документов относятся к нормативно-технической документа-

ции

- а) ИСО серии 9000, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, СТП
- б) сборники рецептур, сопроводительные документы, сертификаты соответствия, знаки соответствия.
- в) ГОСТ, технические условия, технологические инструкции, технико-технологическая карта

2. Кем утверждаются стандарты предприятий

- а) системами сертификации
- б) госстандартом
- в) руководителем предприятия

3. Чему должны соответствовать показатели качества выпускаемой продукции?

- а) лучшим зарубежным образцам данного вида продукции
- б) указаниям министерств, ведомств, руководителя предприятия.
- в) требованиям госстандартов и нормативно-технической документации.

4. Какие виды документации относятся к нормативным документам по стандартизации

- а) ИСО серии 9000, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ
- б) Законы России “о качестве и безопасности пищевых продуктов” и “О защите прав потребителей”.
- в) любая нормативно-техническая документация, регламентирующая качество пищевых продуктов.

5. Что такое технохимический контроль продукции общественного питания?

- а) контроль технохимических процессов производства пищевой продукции;
- б) постоянный и правильно организованный контроль сырья, производства и реализации пищевой продукции;
- в) контроль соответствия выпуска пищевой продукции сертификату соответствия.

6. Какова цель организации технохимического контроля?

- а) оценка качества готовой продукции, не допускать отклонений физико-химических норм;
- б) правильная организация технологического процесса;
- в) обеспечение безопасности пищевых продуктов.

7. К каким показателям относится совокупность органолептических свойств продукции

- а) комплексным показателям качества продукции
- б) определяющим показателям качества продукции

в) интегральным показателям качества продукции

8. Что относится к комплексным показателям качества?

- а) показатели качества наиболее характерные для комплекта продукции
- б) показатели качества партии продукции.
- в) показатель качества, характеризующий совокупность нескольких свойств продукции.

9. Что такое единичные показатели качества?

- а) показатели качества единицы продукции
- б) показатель качества, характеризующий одно свойство продукции
- в) показатели качества единые для всей партии продукции

10. Что используется для оценки качества пищевых продуктов?

- а) желание потребителей
- б) указание руководителя
- в) показатели качества

Тест 2

1. Для проведения технохимического контроля производственные технические лаборатории должны быть обеспечены различными приборами и оборудованием. Какие из ниже перечисленных приборов используются при определении показателей качества муки?

Б 1: Весы технические;

1. Б 2: Прибор для определения белизны;

Б 3: Магнит подковообразный;

Б 4: Прибор для определения влажности;

Б 5: Фотометр ФПМ-1 для определения цвета муки;

Б 6: Прибор ИДК-1 для определения качества клейковины;

Б 7: Термометры ртутные химические;

Б 8: Прибор АГ-1.

2. Производственная техническая лаборатория для проведения анализа хлебобулочных изделий должна иметь соответствующие приборы. Какие из ниже перечисленных приборов необходимы для анализа хлеба?

Б 1: Фотометр ФМШ-56М;

Б 2: Прибор для определения объема;

Б 3: Прибор для определения набухаемости;

Б 4: Прибор для определения пористости;

Б 5: Прибор для измерения размеров подового хлеба;

Б 6: Прибор для определения влажности;

Б 7: Прибор для определения жира;

Б 8: Прибор сахариметр.

3. Результаты технохимического контроля, проводимого производственной технической лабораторией, фиксируются в различных формах лабораторных

журналов. Какие из ниже перечисленных форм журналов используются для проверки качества муки?

Б 1: Форма № 1;

Б 2: Форма № 6;

Б 3: Форма № 9;

Б 4: Форма № 2;

Б 5: Форма № 11;

Тест 3.

Б 6: Форма № 5.

4. При поступлении на предприятие все сырье подвергается входному контролю. Что включает входной контроль муки?

В 1: Проверку соответствия тары;

В 2: Проверку соответствия упаковки и маркировки;

В 3: Составление среднего образца;

В 4: Определение органолептических показателей (запах, вкус, цвет, наличие примесей и др.);

В 5: Определение физико-химических показателей (влажность, кислотность, минеральные примеси, хлебопекарные свойства муки, количество и качество клейковины для пшеничной муки, автолитическая активность – для ржаной).

5. При осуществлении теххимического контроля хлебопекарного производства используются различные виды нормативной и технической документации. Какие из ниже перечисленных документов относятся к нормативной документации?

А 1: Государственные стандарты РФ (ГОСТ Р);

А 2: Международные стандарты;

А 3: Региональные стандарты;

А 4: Стандарты отраслей;

А 5: Стандарты предприятий;

А 6: Правила по стандартизации (ПР);

А 7: Рекомендации по стандартизации (Р);

А 8: Технические условия (ТУ).

6. Стандарты на продукцию подразделяются на стандарты общих технических условий и стандарты технических условий. Что включают в себя стандарты общих технических условий?

А 1: Общие требования к параметрам качества, упаковке, маркировке;

А 2: Требования безопасности;

А 3: Требования охраны окружающей среды;

А 4: Правила приемки продукции;

А 5: Методы контроля;

А 6: Условия транспортирования и хранения.

7. Подтверждение соответствия на территории Российской Федерации может носить добровольный или обязательный характер. В какой форме осуществляется обязательное подтверждение соответствия?

А 1: Добровольная сертификация;

А 2: Обязательная сертификация;

А 3: Декларация о соответствии.

8. Декларирование соответствия проводится несколькими способами. Каким из перечисленных способов может осуществляться принятие декларации о соответствии продукции?

А 1: Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств (протоколы испытаний, измерений, анализа);

А 2: Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, и доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лабораторией;

А 3: Принятия декларации о соответствии на основании доказательств, полученных при испытании продукции лабораториями других предприятий и организаций.

1. При осуществлении теххимического контроля хлебопекарного производства используются различные виды нормативной и технической документации. Какие из ниже перечисленных документов относятся к нормативной документации?

А 1: Государственные стандарты РФ (ГОСТ Р);

А 2: Международные стандарты;

А 3: Региональные стандарты;

А 4: Стандарты отраслей;

А 5: Стандарты предприятия

А 6: Правила по стандартизации (ПР);

А 7: Рекомендации по стандартизации (Р);

А 8: Технические условия (ТУ).

2. Стандарты на продукцию подразделяются на стандарты общих технических условий и стандарты технических условий. Что включают в себя стандарты общих технических условий?

А 1: Общие требования к параметрам качества, упаковке, маркировке;

А 2: Требования безопасности;

А 3: Требования охраны окружающей среды;

А 4: Правила приемки продукции;

А 5: Методы контроля;

А 6: Условия транспортирования и хранения.

3. Подтверждение соответствия на территории Российской Федерации может носить добровольный или обязательный характер. В какой форме осуществляется обязательное подтверждение соответствия?

А 1: Добровольная сертификация;

А 2: Обязательная сертификация;

А 3: Декларация о соответствии.

4. Декларирование соответствия проводится несколькими способами. Каким из перечисленных способов может осуществляться принятие декларации о соответствии продукции?

А 1: Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств (протоколы испытаний, измерений, анализа);

А 2: Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, и доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лабораторией;

А 3: Принятия декларации о соответствии на основании доказательств, полученных при испытании продукции лабораториями других предприятий и организаций.

А 4: ГОСТ 16814 Хлебопекарное производство. Термины и определения

А 5: ГОСТ 5667 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

5. Все стандарты в зависимости от объекта стандартизации делятся на: основополагающие стандарты; стандарты на продукцию; стандарты на методы. Какие из перечисленных стандартов относятся к стандартам на методы контроля?

А 1: ГОСТ 26983 Хлеб дарницкий контроля.

А 2: ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

А 3: ГОСТ 20239 Мука, крупка и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

6. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий осуществляется в соответствии с разработанным технологическим планом для каждого сорта изделия. Какие из перечисленных позиций должен содержать технологический план?

Б 1: Сорт изделий (и номер ГОСТа);

Б 2: Заданную массу изделий;

Б 3: Способ приготовления теста;

Б 4: Рецептуру;

Б 5: Режим технологического процесса;

Б 6: Основные качественные показатели полуфабрикатов;

Б 7: Показатели качества готовых изделий;

В 5: Количество и качество клейковины;

В 6: Количество металломагнитных примесей

В 4: Зольность;

В 3: Крупность помола;

В 2: Влажность;

В 8: Жиры и масла

В 1: Сорт В 7: Автолитическую активность

Б 8: Планируемый выход готовых изделий.

7. На хлебопекарных предприятиях выборочным путем осуществляется контроль работы всех основных цехов завода. Что при этом проверяют?

Б 1: Правильность складирования и хранения муки, дополнительного сырья;

Б 2: Подготовку сырья к производству;

Б 3: Выполнение рецептуры общей и по стадиям технологического процесса;

Б 4: Соблюдение режима технологического процесса;

Б 5: Качество полуфабрикатов;

Б 6: Выход хлеба;

Б 7: Правильность укладки и хранения готовой продукции;

Б 8: Точность работы дозирующей аппаратуры

8. Сырье, применяемое в хлебопекарном производстве, подразделяется на основное и дополнительное. Какое из ниже перечисленного сырья относится к основному?

В 1: Вода;

В 2: Дрожжи;

В 3: Мука;

В 4: Соль;

В 5: Сахар;

В 6: Молочные продукты;

В 7: Яичные продукты;

9. Мука, поступающая на хлебопекарное предприятие, должна сопровождаться специальным удостоверением. Какую информацию должно содержать это удостоверение качества и безопасности для пшеничной муки?

Тест 4

1. Какой из методов не относится к измерительным методам определения показателей качества?

А) химический

Б) физиологический

В) биологический

Г) регистрационный

2. К каким методам относится биохимический метод исследования показателей качества?

А) регистрационным

Б) измерительным

В) расчетным

Г) органолептическим

3. Какие методы не относятся к органолептическим методам исследования пищевых продуктов?

А) анализ вкуса

Б) анализ формы

В) анализ консистенции

Г) анализ структуры

4. Какой метод используется для определения энергетической ценности продукта?

А) регистрационный

Б) расчетный

В) измерительный

Г) органолептический

5. Какая из служб не относится к службе теххимического контроля?

А) входного контроля

- Б) выходного контроля
 - В) операционного контроля
 - Г) приемочного контроля
6. Какая из служб занимается оценкой качества сырья, полуфабрикатов, поступающих на предприятие?
- А) входного контроля
 - Б) выходного контроля
 - В) операционного контроля
 - Г) приемочного контроля
7. Какая из служб занимается оценкой качества технологического процесса производства?
- А) входного контроля
 - Б) выходного контроля
 - В) операционного контроля
 - Г) приемочного контроля
8. Кто входит в состав членов службы входного контроля на предприятии со складским хозяйством?
- А) зав. складом, зам. руководителя предприятия по снабжению, товаровед
 - Б) начальник цеха, зав. производством, инженер-технолог, повар-бригадир
 - В) руководитель предприятия, шеф повар, зам. руководителя по снабжению
9. Какой из методов не относится к измерительным методам определения показателей качества?
- А) химический
 - Б) физиологический
 - В) биологический
 - Г) расчетный
10. К каким методам относится биохимический метод исследования показателей качества?
- А) регистрационным
 - Б) социологическим
 - В) измерительным
 - Г) органолептическим
11. Какой метод используется для определения энергетической ценности продукта?
- А) регистрационный
 - Б) расчетный
 - В) измерительный
 - Г) органолептический
12. Какие методы не относятся к органолептическим методам исследования пищевых продуктов?
- А) анализ вкуса
 - Б) анализ формы
 - В) анализ консистенции
 - В) анализ структуры

13. В каком методе определения показателей качества используются анкетные опросы?
- А) регистрационном
 - Б) экспертном
 - В) социологическом
 - Г) органолептическом
14. В какой метод определения показателей качества основан на наблюдении и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат?
- А) экспертный
 - Б) расчетный
 - В) регистрационный
 - Г) социологический
15. Какая из служб занимается оценкой качества сырья и полуфабрикатов, поступающих на предприятие?
- А) выходного контроля
 - Б) входного контроля
 - В) операционного контроля
 - Г) приемочного контроля
16. Кто входит в состав членов службы операционного контроля на предприятии?
- А) зав. складом, зам. руководителя предприятия по снабжению, товаровед
 - Б) начальник цеха, зав. производством, инженер-технолог, повар-бригадир или повар высшей категории
 - В) руководитель предприятия, шеф-повар, зам. руководителя по снабжению

Критерии оценки

Текущий контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Текущий контроль по представленным тестам осуществляется посредством перевода количества правильных ответов в проценты и далее в оценки (0-39 % - не удовлетворительно, 40-59 % – удовлетворительно, 60-79% - хорошо, 80-100% - отлично).

Полный сборник тестов по дисциплине «Технохимический контроль и учет производства» – <https://edu.rosdistant.ru/>

9.2.2. Типовые задания для практических занятий

Практическая работа № 1

Тема. Критерии качества и безопасности кулинарной продукции

Цель работы: изучить факторы определяющие качество продукции, рассмотреть методы управления качеством.

Принадлежности: персональный компьютер с доступом к сети Интернет, ПО Microsoft Word, раздаточный материал.

Подготовить обзор (сообщение) по темам:

1. Факторы, влияющие на качество продукции.
2. Методы управления качеством

Выполнить тест.

1. По термическому состоянию к замороженным товарам могут относиться
 - а. мясо, рыба, масло сливочное, животные жиры, замороженные яичные продукты, плоды и овощи
 - б. соленая рыба, сырокопченые колбасы, животные жиры, отдельные холодоустойчивые виды и сорта плодов и овощей, варено-копченые колбасы, маргарин
 - в. отдельные виды и сорта плодов и овощей, квашенные овощи, яйца, молочные товары, охлажденные мясо и рыба
 - г. напитки алкогольные и безалкогольные, кроме водок, пиво (не ниже 2° С)
2. Фактором, снижающим цвет мяса охлажденного, является
 - а. влажность
 - б. газовый состав воздуха
 - в. температурный режим
 - г. освещенность холодильной камеры
3. Фактором, снижающим массу мяса охлажденного, является
 - а. влажность
 - б. газовый став воздуха
 - в. температурный режим
 - г. освещенность холодильной камеры
4. Плесневение мяса охлажденного в хранилище, является результатом
 - а. повышенной влажности
 - б. несбалансированного газового става воздуха
 - в. повышенного температурного режим
 - г. высокой освещенности холодильной камеры
5. Ослизнение мяса охлажденного в хранилище, является результатом
 - а. повышенной влажности
 - б. несбалансированного газового става воздуха
 - в. повышенного температурного режим
 - г. высокой освещенности холодильной камеры
6. Гниение мяса охлажденного в хранилище, является результатом
 - а. повышенной влажности
 - б. несбалансированного газового става воздуха
 - в. повышенного температурного режим
 - г. высокой освещенности холодильной камеры

Контрольные вопросы:

1. Понятие качества продукции.
2. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания.

3. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных ее показателей.
4. Виды контроля качества.
5. Понятие продукции производственного и потребительского назначения
6. Какие группы показателей применяют для характеристики свойств продукции производственного назначения?
7. Какие группы показателей применяют для характеристики свойств продукции потребительского назначения?
8. Дать понятие технологических свойств
9. Что характеризуют показатели надежности, безопасности, назначения?
10. Какие показатели относят к показателям назначения?

Критерии оценки:

Выполнение заданий не контролируется, но их выполнение способствует успешному прохождению тестов по темам.

Практическая работа № 2

Тема. Оценка качества кулинарной продукции. Выбор метода.

Цель работы: приобретение навыков оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции кулинарного производства.

Принадлежности: персональный компьютер с доступом к сети Интернет, ПО Microsoft Word, раздаточный материал.

После изучения теоретического материала по теме и выполнения всех заданий студент должен:

Знать:

- по каким показателям оценивают качество полуфабрикатов, готовой продукции кондитерского производства.

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов, готовой продукции кондитерского производства;
- подбирать методы и пробы для контроля качества полуфабрикатов, готовой продукции кондитерского производства.

Алгоритм выполнения задания:

1. Изучить лекционный, теоретический материал.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы.

1. Какие органолептические показатели определяют для карамельного сиропа?
2. В чем сущность определения массовой доли сухих веществ в карамельном сиропе?

- 3 Какие поправки вводятся при определении массовой доли сухих веществ рефрактометром?
- 4 В чем сущность феррицианидного метода определения массовой доли редуцирующих веществ?
- 5 В чем заключается сущность определения массовой доли влаги в тесте для мучных кондитерских изделий?
- 6 По каким показателям оценивается качество хлебобулочных изделий?
- 7 Как осуществляется отбор проб готовой продукции для анализа на хлебопекарных предприятиях?
- 8 Как производится органолептическая оценка качества хлеба?
- 9 Какое значение имеют показатели влажности, кислотности, пористости?
- 10 Как определяется влажность хлебобулочных изделий?
- 11 Какими методами определяется кислотность мякиша готовых изделий?
- 12 В каких единицах выражают кислотность хлебобулочных изделий?
- 13 Как определяется пористость хлебобулочных изделий? Что понимается под пористостью мякиша?
- 14 ГОСТы на методы испытаний.
- 15 Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
- 16 Арбитражные методы испытаний.
- 17 Ускоренные методы испытаний.
- 18 Виды контроля качества в предприятиях общественного питания?
- 19 Состав службы входного контроля, ее обязанности и ответственность?
- 20 Что такое операционный контроль, его значение?
- 21 Приемочный контроль в предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса?
- 22 Что происходит с пищевой ценностью жиров при жарке?
- 23 Почему необходим контроль качества фритюрных жиров?
- 24 Методы контроля качества фритюрных жиров?
- 25 Порядок проведения органолептического контроля?
- 26 В каком случае жир должен подвергаться лабораторному контролю?
- 27 Методы лабораторного контроля, на чем они основаны?
- 28 Какой метод считается универсальным и не требует специальной квалификации персонала?

Критерии оценки:

Выполнение заданий не контролируется, но их выполнение способствует успешному прохождению тестов по темам.

Практическая работа № 3 Организация учета на предприятиях общественного питания.

Цель работы:

Принадлежности: персональный компьютер с доступом к сети Интернет, ПО Microsoft Word, раздаточный материал

Алгоритм выполнения задания:

1. Изучить теоретический материал.
2. Сформулировать требования к содержанию и оформлению документов.
3. Составить договор материальной ответственности.
4. Выполнить задания.

Задания выполняются на примере кухни столовой ООО «Городская».

Учет на складе аналогичен учету в оптовой торговле, а учет в буфетах – учету в розничной торговле, поэтому учет в этих подразделениях в задания не входит

Выписка из приказа «Об учетной политике ООО «Городская» на хозяйственный год:

а) учет товаров и продуктов в кладовой (складе) осуществляется оперативно-сальдовым способом, по ценам приобретения без НДС (с использованием счета 41 «Товары» субсчета 41/1 «Товары на оптовых складах»;

б) учет товаров и продуктов в кухне осуществляется по ценам продажи общественного питания на счете 41 «Товары» субсчете 41/5 «Товары, продукты, продукция собственного производства на кухне»

с наценкой общественного питания 70%;

в) учет товаров и продуктов в буфете осуществляется по ценам продажи общественного питания на счете 41 «Товары» субсчете 41/2 «Товары и продукция собственного производства в буфете» с наценкой общественного питания 70%;

г) учет затрат на производство и реализацию собственной продукции и покупных товаров ведется на счете 44 «Расходы на продажу»;

д) моментом перехода права собственности (реализации) произведенной продукции и покупных товаров является их отпуск через обеденный зал, после оплаты их стоимости посетителями в операционной кассе;

е) для оформления операций по движению запасов используются унифицированные формы первичной учетной документации,

утвержденные Постановлением Госкомстата No 132 от 25 декабря 1998 года (их следует составить по операциям задач).

ж) для обобщения товарных операций по движению запасов используется унифицированная форма сводной первичной учетной документации (товарный отчет), отчетность материально-ответственные лица составляют ежедневно.

Задание № 1

Оформить первичные документы за 1 сентября по операциям на принятие к учету, реализацию, отпуск, прочее выбытие товаров, сырья, собственной продукции в кухне ООО «Городская». Недостающие реквизиты для составления документов дополнить самостоятельно.

Хозяйственные операции кухни:

Операция 1.

1 сентября от ОАО «Тольяттинский молкомбинат»

поступили молочные продукты по товарной накладной и счету -фактуре №5285, товары оприходованы по ценам продажи общественного питания по акту о приемке товаров формы ТОРГ-1.

№ п/п	Наименование товаров	Вес нетто, кг	Цена приобретения, руб.	Сумма, руб.
1	Масло слив. крест.	20	80	
2	Молоко, коровье, 2,5%	50	30	
3	Кефир, 2,5%	30	40	
4	Сыр «Витязь»	10	200	
Итого товаров		х	х	
Наценка общественного питания 70 %		х	х	
Товары по ценам продажи общественного питания		х	х	
НДС по приобретенным продуктам		х	х	

Операция 2.

1 сентября из кладовой поступили товары и продукты по накладной №225 на отпуск товара формы № ОП-4, товары оприходованы по ценам продажи общественного питания.

№ п/п	Наименование товаров	Вес нетто, кг	Цена кладовой, руб.	Сумма, руб.
1	Яйцо куриное 1 кат.	200	60	
2	Мука, высший сорт	150	50	
3	Сахар-песок	40	45	
4	Картофель	100	30	
Итого товаров		х	х	
Наценка общественного питания 70 %		х	х	
Товары по ценам продажи общественного питания		х	х	
НДС по приобретенным продуктам		х	х	

Операция 3. 1 сентября из кладовой поступили товары и продукты по дневному заборному листу № 211 формы № ОП-6, товары оприходованы по ценам продажи общественного питания.

№ п/п	Наименование товаров	Вес нетто, кг	Цена кладовой, руб.	Сумма, руб.
Время отпуска – 9.30				
1	Свинина 1 категории	10	250	
2	Говядина 1 категории	15	290	
Время отпуска – 13.00				
1	Свинина 1 категории	24	250	
2	Говядина 1 категории	35	290	
Время отпуска – 17.00				
1	Свинина 1 категории	6	250	
Итого товаров		х	х	
Наценка общественного питания 70 %		х	х	
Товары по ценам продажи общественного питания		х	х	
НДС по приобретенным продуктам		х	х	

Операция 4. 1 сентября закуплены овощи у Севрюгина И.С. по закупочному акту № 324 форма № ОП-5 (недостающие реквизиты дополнить самостоятельно). Справка о наличии личного подсобного хозяйства (для жителей РФ) выдана председателем садоводческого товарищества «Отдых» Скейсель В.А. 30 августа текущего года, товары оприходованы по ценам продажи общественного.

№ п/п	Наименование товаров	Вес нетто, кг	Цена приобретения, руб.	Сумма, руб.
1	Помидоры	20	40	
2	Огурцы	10	30	
3	Лук репчатый	30	15	
Итого товаров		х	х	
Наценка общественного питания 70 %		х	х	
Товары по ценам продажи общественного питания		х	х	
НДС по приобретенным продуктам		х	х	

Операция 5. 1 сентября по акту о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет № 214 формы № ОП-12 отпущена через обеденный зал готовая продукция.

№ п/п	Наименование блюд	Количество порций, шт.	Цена продажи, руб.	Сумма, руб.
1	Котлеты из говядины	20	35	
2	Куры отварные	15	30	
3	Компот из свежих яблок	30	10	
4	Чай с сахаром	40	15	
5	Салат из свежей капусты	35	16	
6	Борщ	50	50	
Итого отпущено		х	х	

Операция 6. 1 сентября из кухни в буфет отпущена по ценам продажи общественного питания готовая продукция собственного производства по дневному заборному листу № 212 формы N ОП-6.

№ п/п	Наименование продукции	Количество порций, шт.	Цена продажи, руб.	Сумма, руб.
Время отпуска – 9.00				
1	Котлеты из говядины	10	35	
2	Салат из свежей капусты	15	16	
Время отпуска – 11.00				
1	Котлеты из говядины	12	35	
2	Пирожки с повидлом	35	20	
Время отпуска – 12.00				
1	Крендель сахарный	26	12	
Итого продукции		х	х	

Операция 7. 1 сентября по акту на отпуск питания сотрудникам организации № 235 формы № ОП-21 отпущена работникам столовой готовая продукция собственного производства.

№ п/п	ФИО, должность сотрудника	Наименование блюд	По учетным ценам производства, руб.	По ценам фактической продажи, руб.
1	Петрова В.В. кассир	Борщ	50	30
		Куры отварные	30	18
		Компот из свежих яблок	10	6
2	Карина А.Е. повар	Борщ	50	30
		Котлеты из говядины	35	21
		Салат из свежей капусты	16	9,6
		Крендель сахарный	12	7,2
3	Мезенцева Е.Д. кладовщик	Куры отварные	30	18
		Салат из свежей капусты	16	9,6
		Компот из свежих яблок	10	6
		Пирожок с повидлом	20	12

Задание № 2

Составить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) формы № ОП-14 за 1 сентября на основании оформленных первичных документов (операции 1-7). Недостающие реквизиты дополнить самостоятельно.

Условие для выполнения задания 2.

Остатки товаров и сырья на 1 сентября в кухне составили 26990 руб.

Задание № 3

Составить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) за 2-30 сентября (условно) без оформления первичных документов. Операции кухни за 2 – 30 сентября.

№ п/п	Содержание операций	Сумма, руб.
1	08.09 от ОАО «Чикский элеватор» поступила мука в/с по товарной накладной и счету-фактуре №9872	4200
	Наценка общественного питания 70 %	
	Товары по продажной цене	
	НДС по поступившим товарам 10 %	
2	08.09 от ОАО «Хлебокомбинат №1» поступили хлебобулочные изделия по товарной накладной и счету-фактуре №1872	2600
	Наценка общественного питания 70 %	
	Товары по продажной цене	
	НДС по поступившим товарам 10 %	
3	09.09 поступили мясо и колбасные изделия от Новосибирского мясокомбината по товарной накладной и счету-фактуре № 5678	8100
	Наценка общественного питания 70 %	
	Товары по продажной цене	
	НДС по поступившим товарам 10 %	
4	13.09 поступили по товарной накладной и счету-фактуре №7952 от ОАО «Сибирское молоко» молочные продукты	1800
	Наценка общественного питания 70 %	
	Товары по продажной цене	
	НДС по поступившим товарам 10 %	
5	14.09 отпущена выпечка в киоск столовой по накладной № 243	1100
6	Со 2.09 по 30.09 из кладовой поступили товары и продукты по накладной на отпуск товара №269-291	4000
	Наценка общественного питания 70 %	
	Товары по продажной цене	
7	Со 2 по 30.09 списаны по актам о реализации готовых изделий №№215-242 блюда реализованные через обеденный зал	21850
8	Со 2.09 по 30.09 списана по актам отпуска питания сотрудникам организации №№236-264 готовая продукция, отпущенная работникам столовой	
	Стоимость блюд по учетным ценам производства	9000
	Стоимость блюд по ценам фактической реализации	5500

Задание № 4

Аналитический учет товаров в бухгалтерии.

Произвести записи составленных, проверенных и обработанных ведомостей учета движения продуктов и тары на кухне (товарных отчетов) в регистр аналитического учета по счету 41/5 «Товары, продукты, продукция собственного производства на кухне», предварительно открыв аналитический счет для мест хранения товаров (кухня столовой).

Задание № 5

Составить расчет распределения торговых наценок за сентябрь месяц.

На начало отчетного периода наценки, относящиеся к остатку товаров и продуктов, составили 24500 рублей.

Задание № 6

Обобщение данных аналитического учета товаров, продуктов и продукции в бухгалтерии.

1. В регистре аналитического учета по счету «Товары» подсчитать обороты за сентябрь и определить остатки товаров на 1 октября по кухне.

2. Составить следующие бухгалтерские справки:

☐ на отражение в бухгалтерском учете сумм, связанных с операциями расчетов с поставщиками при поступлении товаров на предприятия оптовой торговли (НДС входящий);

☐ на отражение выручки от реализации товаров;

☐ на отражение задолженности перед бюджетом по НДС от суммы выручки по реализации товаров;

☐ на сумму наценки в доле, относящейся к реализованным товарам и продукции, за сентябрь месяц;

☐ на сумму списания расходов на продажу, приходящихся на реализованные товары и продукцию. При условии, что эта сумма равна – 10500 руб.;

☐ на сумму списания прибыли от продаж.

Критерии оценки:

Выполнение заданий не контролируется, но их выполнение способствует успешному прохождению тестов по темам.

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии, включающая лекции и практические занятия, посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.

При подготовке к ответам на тесты по темам курса и выполнению типовых заданий студенту необходимо тщательно изучить предлагаемую литературу, учебный материал.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, Интернет-ресурсами.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Товарный менеджмент и экспертиза жидких товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. Б. Рудаков [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 304 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1954-8.	учеб. пособие	ЭБС "Лань"
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : лаб. практикум : учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. - 2-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 304 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-1812-1.	учеб. пособие	ЭБС "Лань"
3	Заворохина Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли [Электронный ресурс] : учебник / Н. В. Заворохина, О. В. Голуб, В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 144 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник / А. Н. Австриевских [и др.]. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2017. - 268 с. - (Питание). - ISBN 978-5-379-02011-8.	учебник	ЭБС "IPRbooks"
5	Антипова Л. В. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 856 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2982-0.	учебник	ЭБС "Лань"

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учеб- ник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио-, ви- деопособия и др.)	Количество в биб- лиотеке
1	Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб. / И. Э. Цапалова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 467 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011986-1.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Рязанова О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб. / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 572 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2259-3.	учебник	ЭБС "Лань"
3	Экспертиза мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб. / Т. В. Рензяева [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 274 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Смирнова И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко ; Рос. междунар. академия туризма. - Москва : Логос, 2014. - 151 с. : ил. - ISBN 978-5-98704-779-8.	учеб. пособие	ЭБС "IPRbooks"

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись)

А.М. Асаева
(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
4. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16В, позиция по ТП № 23, 8 этаж, (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудо- ванных учебных кабине- тов, лабораторий, мастер- ских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, ма- стерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	ных консультаций Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего контроля и промежуточной ат- тестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для само- стоятельной работы. Учебная аудитория для проведения заня- тий семинарского ти- па. Учебная аудитория для курсового проек- тирования (выполне- ния курсовых работ). Учебная аудитория для проведения груп- повых и индивидуаль- ных консультаций. Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего контроля и промежуточной ат- тестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольят- ти, ул. Белорус- ская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16