**Тема: Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства**

**Мета заняття:**Знати класифікаційні ознаки складських приміщень. Розуміти правила приймання  та  відпуску товарів в закладі закладу ресторанного господарства. Володіти основними правилами зберігання продуктів на складі.

**План практичного заняття 6**

1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них.

2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю.

3. Визначення площі складських приміщень різними методами.

**План практичного заняття 7**

1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів.

2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.

**Хід роботи**

Вивчаючи дану тему слід усвідомити, що ланкою, яка зв'язує між собою службу матеріально-технічного забезпечення і виробничі підрозділи, цехи, що виготовляють готову продукцію, і службу збуту, а також підрозділи підприємства є складське господарство як підсистема виробництва.

Основна мета складського господарства полягає в забезпеченні збереження сировинних і матеріальних ресурсів та готової продукції.

Під час вивчення теми слід приділити увагу ознайомленню із положеннями основних законодавчих та нормативних актів, на яких ґрунтується постачання до закладів ресторанного господарства.

Значну увагу при вивчені даної теми необхідно приділити особливостям компонування складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організації зберігання продуктів та режимам, способам зберігання. Організація тарного та ваговимірювального господарства.

В сучасних умовах господарювання ніяк не обійтись без автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства, що значно полегшує і прискорює роботу закладів ресторанного господарства.

**Рекомендовані джерела:**

***Законодавчі та нормативні акти:***

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.

2. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524- 97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.

***Основна література:***

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.

***Додаткова література:***

1. Організація обслуговування  у  закладах  ресторанного  господарства :Підручник.:[для  вищ.  навч.  закл.] /  За  ред.  П'ятницької  Н.О. – 2-ге  вид. перероб. та допов. - К.: центр учбової літератури, 2011 - 584 с.

2. Цирульнікова В.В.  Ресторанна  справа: Курс лекцій для студ. напряму6.140101 «Готельно-ресторанна  справа»  ден.  форми  навч. –  К.: НУХТ, 2013. – 186 с.

**Завдання для студентів**

1. Визначити:

- кількість приміщень для зберігання сировини, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного оснащення;

- наявність обладнання та засобів механізації, інвентарю, приладдя в коморі;

- відповідність санітарним вимогам та правилам безпеки життєдіяльності.

Результати досліджень організації роботи в коморі необхідно занести в таблицю 1.

Таблиця 1

Складські приміщення шкільної їдальні

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Види складських приміщень | Оснащення | | |
| Обладнання | Засоби малої механізації | Інвентар, приладдя |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Комора для зберігання сипучих продуктів | Підтоварники | Візки | Ніж для розкриття мішків |
|  | І т.д. |  |  |  |

2. Установити:

- способи зберігання продовольчих товарів та дотримання товарного сусідства;

- види тари, яка знаходиться в коморі, її стан, відповідність санітарно-технічним вимогам;

- порядок відпуску продуктів з комори на виробництво.

Результати роботи занести в таблицю 2.

Таблиця 2

Зберігання продукції у складах шкільної їдальні

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва складських приміщень та сировини | Види тари | Способи зберігання | Температурний режим | Товарне сусідство |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Комора для зберігання овочів, картоплі | Дерев’яні ящики | Ящичний | 4-8°С, вологість 85% | Коренеплоди |
|  | І т.д. |  |  |  |  |

3. Провести приймання сировини, напівфабрикатів та оформити всю документацію з приймання продукції.

**Індивідуальне завдання**

1. Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік складських приміщень для зберігання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення.

2. Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік предметів матеріально-технічного призначення, що потребується для [ефект](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=63311&displayformat=dictionary)ивного функціонування закладу.

3. Дослідити у діючому закладі ресторанного господарства інвентар, що використовується комірником при відкорковуванні.