# Задание для группы 15 ЗТУ 27-28 ноября

# Отчет прислать на эл\почту до 02.12.2020 e.alkaeva@mail.ru

# Изучить материал – учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания?

**ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ И СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
[1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-1.htm)  
[2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-2.htm)  
[3. Приемка продовольственных товаров](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-3.htm)  
[4. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-4.htm)  
[5. Организация работы складских помещений и требования к ним](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-5.htm)  
[6. Хранение и отпуск продуктов](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-6.htm)  
[7. Организация тарного хозяйства](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-7.htm)

#### Вопросы для отчета ( 1 Вариант - вопросы четные\2 Вариант - вопросы нечетные)

1. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?

2. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?

3. Какие основные разделы имеет договор поставки?

4. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?

5. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?

6. Что означает понятие «складская звенность»?

7. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?

8. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?

9. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности.

10. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?

11. Как организуется приемка продовольственных товаров?12. Какие товары запрещается принимать?

13. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?

14. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?

15. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?

16. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.

17. В чем назначение складских помещений?

18. Как делятся по классификации склады?

19. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.

20. Способы хранения продовольствия.

21. Какие потери при хранении продовольствия могут быть?

22. Правила отпуска продукции на производство.

23. Дайте определение, что такое тара и ее назначение.

24. Какие требования предъявляются к таре

25. Что включает в себя понятие «тарооборот»?

26. Мероприятия по сокращению расходов по таре.