Статья на тему «Как научить студентов грамотно вести учёт запасов: от теории к практике при дисциплины ОП.02 Организация хранения контроль запасов и сырья»

Автор: преподаватель Маркова Ю.Н.

Введение

В сфере общественного питания точный учёт запасов сырья — не просто формальность, а основа экономической стабильности предприятия. От корректности учёта зависят:

- себестоимость блюд и рентабельность заведения;
- соблюдение санитарных норм и сроков годности;
- бесперебойность производственного цикла;
- прозрачность финансовых потоков и отчётность.

Задача педагога СПО — сформировать у студентов не только теоретические знания, но и практические навыки работы с учётной документацией, контроля остатков и анализа расходования сырья. Ниже — пошаговая методика обучения.

1. **Теоретический фундамент**

Начните с осмысления базовых понятий и нормативных требований:

- Виды документов: накладные (ТОРГ 12), приходно расходные ордера, инвентаризационные описи, журналы температурного режима и влажности, акты списания.
- Принципы хранения:

  FIFO (first in, first out) — первым пришёл, первым ушёл;

  товарное соседство (недопустимость контакта сырых и готовых продуктов);

  зонирование по группам сырья (охлаждённое мясо, рыба, овощи, сухие продукты).
- Нормативы:

  сроки годности для разных категорий продуктов;

  допустимые естественные потери (усушка, утруска);

температурные режимы и уровень влажности для каждого типа сырья.

- Ответственность: материальная ответственность кладовщика, порядок оформления недостач и излишков.

Формы работы:

- лекция с элементами диалога;
- разбор образцов документов (реальных или имитационных);
- кейс анализ типичных ошибок (например, расхождения между накладной и фактическим количеством).

2. **Имитационные задания: от теории к моделированию**

Создайте «учебный склад» в мастерской или используйте цифровые симуляторы. Предложите студентам следующие задачи:

- Оформление приёмки товара.

Студент получает накладную и «виртуальный» набор продуктов. Задача:

проверить соответствие количества и качества;

заполнить приёмный акт;

отметить расхождения и обосновать их.

Критерии оценки: точность подсчёта, корректность подписей, указание дефектов.

- Ротация запасов.

Раздайте карточки с датами поставки и сроками годности (например, 3 партии куриного филе). Задание:

расставить приоритеты использования;

объяснить выбор, опираясь на принцип FIFO.

Обсудите, как избежать «залежалых» остатков и снизить потери.

- Расчёт естественной убыли.

Дайте данные по начальному запасу картофеля и фактическому остатку через неделю. Задача:

вычислить процент потерь;

сравнить с нормативами;

предложить меры снижения (например, улучшение вентиляции).

3. **Практикум на базе предприятия**

Организуйте выездные занятия в партнёрские заведения (рестораны, кафе, кондитерские). Студенты выполняют:

- Участие в инвентаризации: подсчёт остатков, сверка с учётными данными, фиксация несоответствий.
- Заполнение журналов температурного контроля: замеры в холодильных камерах, анализ отклонений, оформление отчётов.
- Оформление заказа на склад: составление заявки с учётом меню на день и текущих запасов.

Важные моменты:

- перед практикой проведите инструктаж по технике безопасности и этике взаимодействия с персоналом;
- согласуйте с предприятием цели и задачи визита, распределите роли студентов.

4. Кейс методы: анализ реальных ситуаций

Разберите с группой сценарии из практики. Формат — групповое обсуждение, презентация решений, экспертная оценка.

- «Пропал продукт». В отчёте числится 10 кг муки, но на складе только 8 кг. Вопросы:

  Каковы возможные причины (ошибка учёта, кража, порча)?

  Как оформить списание? Какие документы подготовить?
- «Ошибка поставщика». Привезли партию яиц с повреждённой упаковкой. Задания:

  составить акт о несоответствии;

  сформулировать претензию поставщику;

  обсудить варианты замены или возврата.
- «Сезонный всплеск». Перед праздниками нужно увеличить запасы овощей. Задачи:

рассчитать потребность, исходя из меню и прогноза посещаемости;

спланировать размещение на складе, чтобы не нарушить зонирование;

оценить риски перебора и порчи.

5. Инструменты визуализации

Для наглядности используйте:

- схемы: зонирование склада, поток документов от поставщика до цеха;
- таблицы: шаблоны накладных, графики температурного режима;
- фото/видео: примеры правильного и неправильного хранения (например, сырое мясо рядом с готовыми салатами).

6. Критерии оценки компетенций

1. Знание норм (тест):

   вопросы о сроках годности, правилах товарного соседства, формах документов;

   задачи на расчёт естественной убыли.

2. Практические навыки (наблюдение):

   точность заполнения накладных;

   умение выявлять дефекты продукции;

   корректность расчётов потерь.

3. Решение кейсов (анализ):

   логичность аргументации;

   предложение конкретных мер по оптимизации.

Заключение

Эффективное обучение учёту запасов строится на последовательном соединении теории и практики:

1. Освоение базовых понятий через диалог и разбор документов.
2. Закрепление навыков в имитационных заданиях.
3. Применение знаний на реальном производстве.

4. Развитие критического мышления через кейсы.

Такой подход формирует компетентного специалиста, который:

- понимает взаимосвязь учёта и экономики предприятия;
- умеет работать с документацией и оборудованием;
- способен оперативно решать типовые проблемы на кухне или складе.

Список источников

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590 20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания».
3. Методические рекомендации по организации практических занятий по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» (пример: Хабаровский торгово экономический техникум).
4. Профессиональные справочники по товароведению и складскому учёту в общественном питании.