24.04.2020

**Тема:** Правила отпуска сырья и продуктов на производство.

**Интернет ресурсы:**

* ЭБС Знаниум

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. <https://new.znanium.com/read?id=333406> с 52

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. <https://new.znanium.com/read?id=24739> с 52

* Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания <https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-6.htm>

**Задание:**

Изучить теоретические сведения

Сформулировать правила отпуска товара со склада на производство:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

…………………………………..  
……  
  
  
  
  
**Памятка!!!**

*Выполненные работы отправить преподавателю по окончанию занятия!!!!!*

*При оформлении работы соблюдаем формат: дата, тема, формулировка вопроса , №п\п ,талица№, название табл. !*

*Работу выполняем аккуратно, пишем разборчиво (текст должен быть читаемым). Фото работ, при отправке должно иметь книжную ориентацию (текст располагается с права налево), страницы располагаются по порядку!!!*

24.04.2020

**Тема:** Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство

**Интернет ресурсы:**

<https://assistentus.ru/forma/op-4-nakladnaya-na-otpusk-tovara/>

**Задание:**

1.Изучить теоретические сведенья по теме

2. Сформулировать правила оформления накладной на отпуск товара по форме ОП-4

**Памятка!!!**

*Выполненные работы отправить преподавателю по окончанию занятия!!!!!*

*При оформлении работы соблюдаем формат: дата, тема, формулировка вопроса , №п\п ,талица№, название табл. !*

*Работу выполняем аккуратно, пишем разборчиво (текст должен быть читаемым). Фото работ, при отправке должно иметь книжную ориентацию (текст располагается с права налево), страницы располагаются по порядку!!!*