

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «АТЭТ»  
З.Г.Мустафина  
2021г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

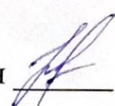
2021 г.

Фонд оценочных средств ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

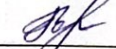
Фонд оценочных средств ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от « 03 » 06 2011 г. Протокол № 6.

Председатель ЦК технологических дисциплин  Г.Р. Мияссарова

Фонд оценочных средств ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от « 10 » 06 2011 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Фонд оценочных средств ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья рассмотрена и принята Педагогическим советом

от « 14 » 08 2011 г. Протокол № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

|      |  |    |
|------|--|----|
| 1.   | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ  | 4  |
| 2.   | ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ,<br>ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ | 5  |
| 3.   | ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                   | 14 |
| 4.   | КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ   | 16 |
| 4.1. | КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ                                   | 16 |
| 4.2. | КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ<br>АТТЕСТАЦИИ                         | 61 |

## **1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Поварское и кондитерское дело» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации дисциплины является промежуточная аттестация. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и экзамена.

## **2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ**

В результате контроля и оценки дисциплины осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3):

Фонд оценочных средств включает в себя оценочные материалы, разработанные для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», позволяет определить уровень достижения запланированных результатов обучения и степень сформированности компетенций обучающихся в соответствии со спецификой и видом профессиональной деятельности в рамках профессиональной дисциплины ОП 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Таблица 1

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                  | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки   |  |  |
|--|--|--|--|--|
| ПК.1.1 Выявлять потребность в товарах.                               | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения §</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене выполнения заданий экзамена по дисциплине;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul> |  |  |
| ПК.1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. |  |  |  |  |
| ПК.1.3 Управлять товарными запасами и потоками.                      |  |  |  |  |
| ПК.1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.     |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>механического и весового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul> |  |
| По окончании данной дисциплины проводится экзамен |   |  |

Таблица 2

| <b>Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)</b>   | <b>Результаты воспитания</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|--|---|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели;</li> <li>- понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время;</li> <li>- делает выводы о рациональности приемов практической деятельности;</li> <li>- сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности;</li> <li>- выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи;</li> <li>- отслеживает свои ошибки по ходу работы;</li> <li>- предлагает способы устранения ошибок;</li> <li>- может исправить ошибку по ходу проведения лабораторной работы или выполняемой практической работы;</li> </ul> | <p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам профессиональной дисциплины<br/>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем;</li> <li>- принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности;</li> <li>- приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- анализирует инновации в производственной отрасли;</li> <li>- анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит коррективы в деятельность на их основе.</li> </ul>  |   |   |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам;</li> <li>- работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами;</li> <li>- осуществляет поиск информации в сети Интернет;</li> <li>- проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ;</li> <li>- владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием;</li> <li>- составляет план учебного текста, конспект текста;</li> <li>- выделяет значимое в блоке учебной информации;</li> <li>- выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах;</li> <li>- составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации;</li> <li>- разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем;</li> <li>- составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики.</li> </ul> | <p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознает и озвучивает значимость будущей профессии и ее место в структуре отрасли;</li> <li>- проявляет осознание важности обучения профессии;</li> <li>- формулирует преимущества выбранной профессии;</li> <li>- участвует в обсуждении вопросов будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- проявляет интерес к деятельности профильных предприятий и учреждений;</li> </ul>   | <p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечисляет предприятия, имеющих в штате будущую профессию; типы и организационные формы предприятий отрасли;</li> <li>- называет условия работы по будущей профессии;</li> <li>- осознает значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности;</li> <li>- проявляет устойчивое желание овладеть профессиональными знаниями и умениями;</li> <li>- устойчиво проявляет самостоятельность при решении учебных задач;</li> <li>- критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности;</li> <li>- оценивает влияние педагогов, сокурсников на формирование собственного суждения;</li> <li>- целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение;</li> <li>- самостоятельно оценивает свою учебную деятельность, сравнивая ее с деятельностью других обучающихся, с собственной деятельностью в прошлом, с установленными нормами.</li> </ul> |   | <p>работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>   |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подчиняется внутриколледжному распорядку и правилам поведения;</li> <li>- умеет регулировать свое эмоциональное состояние;</li> <li>- умеет работать с любым партнером;</li> <li>- осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся;</li> <li>- проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности;</li> <li>- организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания;</li> <li>- проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач;</li> <li>- делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога;</li> <li>- умеет отстаивать свою точку зрения на проблему.</li> </ul>  | <p>ЛР 13. Демонстрирующей готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p> |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет знания о них в речевой практике;</li> <li>- владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> </ul>   |   | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам</p>  |



|  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>- владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.</li> </ul>   |   | <p>дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>   |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>   |   | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p> |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>- демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</li> <li>- осознает гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</li> </ul> | <p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессионально</p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности;</li> <li>- разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры;</li> <li>- владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</li> <li>- умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>  |   | <p>й дисциплине.<br/>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>   |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- проявляет бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей;</li> <li>- демонстрирует неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</li> <li>- умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);</li> <li>- владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеет физическими упражнениями разной</li> </ul> | <p>ЛР 9.<br/>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.<br/>Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине.<br/>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>функциональной направленности, использует их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает правила охраны труда и техники безопасности при выполнении практических и производственных работ;</li> <li>- умеет оказывать первую помощь.</li> </ul>   |   |   |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека;</li> <li>- перечисляет возможности использования компьютерной техники для оптимизации труда;</li> <li>- озвучивает назначение и принципы функционирования персональных компьютеров; устройствах ввода-вывода информации, компьютерных сетях и возможностях их использования в образовательном процессе и профессиональной деятельности;</li> <li>- проявляет желание следить за прогрессом в области информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>- организует свое компьютеризованное рабочее место;</li> <li>- владеет интерфейсом операционной системы компьютера, приемами выполнения файловых операций, организации информационной среды как файловой системы; владеет основными приемами ввода-вывода информации;</li> <li>- самостоятельно работает с программными продуктами, предназначенных для решения учебных и профессиональных задач;</li> <li>- самостоятельно осуществляет поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.);</li> <li>- проводит структурирование информации, ее адаптацию к особенностям профессиональной деятельности;</li> <li>- осознает опасность, связанную с компьютерной техникой и сознательно выполняет правила техники безопасности и правила поведения в компьютерном классе.</li> </ul> | <p>ЛР4.Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p> |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформляет тетради и письменные работы (рефераты, письменные экзаменационные работы и др.) в соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>- самостоятельно оформляет отчет, включающий</li> </ul>   |   | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>описание процесса экспериментальной или практической работы, ее результаты и выводы в соответствии с поставленными целями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работает с основными компонентами текста технических инструкций и регламентов: оглавлением, текстом, иллюстрациями, схемами, таблицами;</li> <li>- проводит обработку и интерпретацию информации технических инструкций и регламентов, в том числе на иностранном языке и с использованием компьютерных программ;</li> <li>- принимает и сдает смену на рабочем месте с оформлением соответствующих документов (журналов, актов, и т.д.);</li> <li>- оформляет документы первичной отчетности на рабочем месте (режимный лист, журналы учета и т.д.);</li> <li>- самостоятельно составляет документы по ведению служебной переписки (заявление, докладная записка, объяснительная и т.д.)</li> </ul> |  | <p>работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>  |
| <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сф уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и ере.</p>  |  | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p> |

Таблица 3

| Результаты<br>(знания, умения)   | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене выполнения заданий экзамена по дисциплине;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul> </li> </ul> |

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации

Таблица 4

| Элементы профессионального модуля   | Формы и методы оценивания по видам контроля   |   |
|---|---|---|
|   | Текущий контроль  | Промежуточная аттестация  |
| Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров                                      | Фронтальный устный опрос по темам раздела.<br>Тестирование по темам.<br>Проверка отчетов по результатам практических работ.<br>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. | Экзамен по дисциплине: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио |
| Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | Фронтальный устный опрос по темам раздела.<br>Тестирование по темам.<br>Проверка отчетов по результатам практических работ.<br>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. |   |

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

| № п/п   | Контролируемые разделы (темы) дисциплины*  | Код контролируемой компетенции (или ее части)  | Наименование оценочного средства                         |
|---|--|--|--|
| <b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>                                      |  |  |  |
| 1   | Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 2   | Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки     |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 3   | Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров  |  | Теоретические вопросы.                                   |
| 4   | Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров   |  | Теоретические вопросы.                                   |
| 5   | Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов                                       |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 6   | Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов                                       |  | Теоретические вопросы.                                   |
| 7   | Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров                              |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 8   | Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров                              |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| <b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b> |  |  |  |
| 1   | Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения                      | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 2   | Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарноматериальных ценностей |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 3   | Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров                           |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 4   | Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы                                      |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
| 5   | Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания                         |  | Теоретические вопросы, тесты.                            |
|   | Промежуточная аттестация   |  | Компьютерное тестирование, теоретические вопросы, тесты. |

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Текущий контроль

##### Банк тестовых заданий по темам дисциплины

##### Задания для контрольной работы № 1:

###### Вариант №1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

###### Вариант №2

1. Составить таблицу: Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. Назвать основные этапы приемки товара

##### Задания для контрольной работы № 2

###### Вариант №1

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений.

###### Вариант №2

1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

##### Задания для контрольной работы № 3

###### Вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары.

###### Вариант №2

1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

##### Задания для зачета по дисциплине

###### 1 уровень

###### Выбрать правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:
  - а) пищевой ценности
  - б) сохраняемости
  - в) качества продукции



2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:
  - а) сохраняемости
  - б) энергетической ценности
  - в) усвояемости
  - г) биологической ценности
3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:
  - а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
  - б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
  - в) энергией, которую получает организм
  - г) свойствами сохранять потребительские качества
4. Усвояемость продуктов зависит:
  - а) от состава и активности ферментов
  - б) внешнего состояния продуктов
  - в) от доброкачественности продуктов
  - г) от кулинарно - технологических свойств
5. Внешний вид продуктов относится:
  - а) к специфическим показателям качества
  - б) определяющим показателям качества
  - в) единичному показателю
  - г) к сохраняющим показателям
6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:
  - а) тара и упаковка
  - б) условия хранения
  - в) условия реализации
  - г) качество исходного сырья
7. Контроль готовой продукции относится:
  - а) к формирующим качествам, влияющим на качество
  - б) к сохраняющим факторам
  - в) определяющим показателям
  - г) специфическим показателям
8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:
  - а) внешний вид продукции
  - б) вкусовые качества продукции
  - в) безопасность продукции
  - г) усвояемость продукции
9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:
  - а) к санитарно-гигиенической безопасности
  - б) к химической безопасности
  - в) к биологической безопасности
  - г) к физической безопасности
10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:
  - а) к санитарно-гигиенической безопасности
  - б) к химической безопасности
  - в) к биологической безопасности
  - г) к физической безопасности
11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:
  - а) измерительного метода
  - б) физического метода
  - в) органолептического метода
  - г) химического метода
12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным

методом, относится:

- а) к физическим показателям
- б) к химическим показателям
- в) к органолептическим показателям
- г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции
- б) брак продукта
- в) химическая безопасность продукта
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

- а) устранимыми
- б) неустраняемыми
- в) малозначительными
- г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические
- б) значительные
- в) устранимые
- г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый
- б) малозначительный
- в) значительный
- г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность

- а) по оценке товара требованиям
- б) по установлению правил и характеристик
- в) по выявлению дефектов продукции
- г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) на 3 года
- г) на 5 лет

21. Классификация продовольственных товаров это:

- а) определение классов по качеству
- б) распределение товаров по характерным признакам
- в) определение классов по безопасности
- г) определение классов по внешнему виду

22. Крупа, мука, макароны относятся:

- а) к гастрономической группе

- б) к группе мучных изделий
  - в) к бакалейной группе
  - г) к хлебобулочной группе
23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта:
- а) не более 3мл.
  - б) не допустимо
  - в) не более 5 мл.
  - г) не более 10 мл.
24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:
- а) ржаной
  - б) пшеничной
  - в) соевой
  - г) кукурузной
25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления
- а) 5%
  - б) 10%
  - в) 12-17%
  - г) 20%
26. Колбасы, сыры относятся:
- а) к гастрономической группе
  - б) к группе мучных изделий
  - в) к бакалейной группе
  - г) к хлебобулочной группе
27. Картофель, морковь, свекла относятся:
- а) корнеплодам
  - б) клубнеплодам
  - в) томатным
  - г) бахчевым
28. К десертным овощам относятся:
- а) салат
  - б) кинза
  - в) базилик
  - г) артишок
29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:
- а) плодовые
  - б) десертные
  - в) вегетативные
  - г) пряные
30. Ржаная мука вырабатывается из:
- а) пшеницы
  - б) овса
  - в) ячменя
  - г) ржи
31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:
- а) зерномучных товаров
  - б) овощных
  - в) плодовых
  - г) пряных
32. По способу выпечки хлеб бывает:
- а) весовой
  - б) подовый
  - в) улучшенный

- г) штучный
33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:
- а) жира, сахара, яиц
  - б) дрожжей
  - в) творога
  - г) жидкости
34. Батоны относятся к:
- а) хлебным изделиям
  - б) сдобным изделиям
  - в) булочным изделиям
  - г) сайкам
35. Макароны подразделяются на группы в зависимости:
- а) от вида изделий
  - б) от развариваемости
  - в) от сорта муки
  - г) от добавления дополнительных ингредиентов
36. Особенность пряных овощей заключается в содержании:
- а) белков
  - б) эфирных масел
  - в) витаминов
  - г) минеральных веществ
37. Для приготовления десертов используют:
- а) ревеня
  - б) фенхель
  - в) базилик
  - г) майоран
38. Чайот относится к группе овощей:
- а) томатных
  - б) пряных
  - в) десертных
  - г) тыквенных
39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием:
- а) витаминов
  - б) легкоусвояемых белков
  - в) жиров
  - г) углеводов
40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:
- а) косточковых
  - б) тропических
  - в) семечковых
  - г) экзотических
41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:
- а) экзотические плоды
  - б) тропические плоды
  - в) косточковые
  - г) семечковые
42. Бертолетия и каштан относятся к:
- а) ягодам
  - б) орехоплодным
  - в) экзотическим плодам
  - г) тропическим плодам
43. Грибы подразделяются на:

- а) группы
  - б) классы
  - в) сорта
  - г) категории
44. Подберезовики, волнушки относятся:
- а) к 1 категории
  - б) к 2 категории
  - в) к 3 категории
  - г) к 4 категории
45. К вкусовым товарам относятся:
- а) приправы
  - б) плоды
  - в) кондитерские изделия
  - г) гастрономические товары
46. По классификации натуральный кофе бывает:
- а) порошкообразный
  - б) гранулированный
  - в) сублимированный
  - г) разной степени обжарки
47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:
- а) к пряностям
  - б) к приправам
  - в) к товарам растительного происхождения
  - г) к бакалейным товарам
48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:
- а) укроп
  - б) анис
  - в) гвоздика
  - г) лавровый лист
49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:
- а) семенных
  - б) листовых
  - в) цветочных
  - г) плодовых
50. Куркума и имбирь относятся к группе:
- а) коревых
  - б) корневых
  - в) листовых
  - г) плодовые
51. Продукт, получаемый путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и заглазированные сахаром, называют:
- а) джем
  - б) повидло
  - в) цукаты
  - г) мармелад
52. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов:
- а) карамель
  - б) халва
  - в) жевательная резинка
  - г) пастила
53. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей:
- а) печенье

- б) пряники
  - в) кексы
  - г) крекеры
54. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:
- а) белков
  - б) жиров
  - в) минеральных веществ: калия, кальция, железа
  - г) витаминов
55. Пастеризация молока проводится при температуре:
- а) 100° С
  - б) менее 100° С
  - в) 150° С
  - г) 120° С
56. Продукт, получаемый путем высушивания молока
- а) сухие молочные продукты
  - б) сливки натуральные
  - в) молоко сгущенное
  - г) молоко стерилизованное
57. Кефир получают путем брожения:
- а) кисломолочное
  - б) смешанное: молочное и спиртовое
  - в) молочное
  - г) спиртовое
58. Сливочное масло относят к группе:
- а) молочной продукции
  - б) жировой продукции
  - в) мясной продукции
  - г) масложировой продукции
59. К группе переработанных жиров относят:
- а) сливочное масло
  - б) маргарин
  - в) растительное масло
  - г) животный жир
60. По упитанности мясо говядины делят на:
- а) 4 категории
  - б) 3 категории
  - в) 2 категории
  - г) на категории не делят
61. Мясные полуфабрикаты по способу обработки делят:
- а) натуральные, панированные, рубленные
  - б) мясокостные, бескостные
  - в) охлажденные, замороженные
  - г) говяжьи, бараньи, свиные
62. Кулинарные мясные изделия – это изделия:
- а) прошедшие первичную обработку
  - б) подвергнутые тепловой обработке
  - в) замороженные полуфабрикаты
  - г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты
63. Мозги, сердце, печень относят к группе:
- а) мясных полуфабрикатов
  - б) кулинарных изделий
  - в) мясных субпродуктов

- г) мясо убойных животных
64. Мясо домашней птицы по упитанности делят на:
- а) две категории
  - б) не делят на категории
  - в) три категории
  - г) четыре категории
65. Мясные полуфабрикаты по термическому состоянию подразделяют на:
- а) подвергнутые тепловой обработке
  - б) охлажденные и замороженные
  - в) натуральные
  - г) замороженные
66. Для приготовления каких колбас используют парное мясо:
- а) полукопченых
  - б) сырокопченых
  - в) ливерных
  - г) вареных, сосисок, сарделек
67. По способу приготовления мясные консервы подразделяются:
- б) из мяса говядины, свинины, баранины
  - а) в собственном соку
  - в) стерилизованные, пастеризованные
  - г) в металлической и стеклянной таре
68. Срок хранения диетических яиц:
- а) 1-2 дня
  - б) не более 7 суток
  - в) 25 суток
  - г) 120 суток в холодильнике
69. Меланж – это:
- а) замороженный яичный продукт
  - б) высушенный яичный продукт
  - в) желтки свежих яиц
  - г) белки свежих яиц
70. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:
- а) две группы
  - б) три группы
  - в) четыре группы
  - г) пять групп
71. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:
- а) от -1 до -5° С
  - б) от -1 до +5° С
  - в) от -5 до -10° С
  - г) около 0° С
72. Способ посола рыбы, при котором добавляют сахар и пряности называется:
- а) сухой
  - б) смешанный
  - в) сладкий
  - г) пряный
73. Дефект рыбы, при котором образуется оранжевый налет
- а) сырость
  - б) загар
  - в) ржавчина
  - г) лопнувшее брюшко
74. Промышленное производство товаров относится к:

- а) основным источникам снабжения
  - б) дополнительным источникам снабжения
  - в) вспомогательный источник
  - г) источником снабжения не является
75. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
- а) местным ресурсам
  - б) главным ресурсам
  - в) государственным ресурсам
  - г) основным источникам
76. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
- а) централизованная закупка
  - б) децентрализованная закупка
  - в) вспомогательная закупка
  - г) дополнительная закупка
77. Оптовые базы являются:
- а) главным поставщиком
  - б) вспомогательным поставщиком
  - в) основным поставщиком
  - г) дополнительным
78. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
- а) поставка через посредника
  - б) прямая поставка
  - в) обратная поставка
  - г) вспомогательная поставка
79. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
- а) являются собственником на товар
  - б) не берут на себя право собственника
  - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
  - г) не решают вопросы с хранением товаров
80. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
  - б) накладная
  - в) договор на поставку
  - г) заборный лист
81. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
  - б) окончательная приемка
  - в) промежуточная приемка
  - г) вспомогательная приемка
82. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
  - б) акт
  - в) заборный лист
  - г) накладная
83. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
  - б) не позднее 24 часов
  - в) не позднее 5 дней
  - г) через 2 недели
84. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству



- б) по качеству
  - в) по весу брутто
  - г) по весу нетто
85. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:
- а) его запрещается принимать
  - б) можно принять и использовать
  - в) принять, предварительно оценив качество
  - г) принять с составлением акта
86. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:
- а) накладная
  - б) договор
  - в) односторонний акт
  - г) счет- фактура
87. Оптимальная звенность является признаком:
- а) хранения товара
  - б) товародвижения
  - в) заключения поставок
  - г) транспортирования
88. Прямая связь поставщик- предприятие является формой товародвижения:
- а) транзитной
  - б) складской
  - в) звенной
  - г) эффективной
89. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это:
- а) прямой способ доставки
  - б) групповой способ доставки
  - в) децентрализованный способ
  - г) централизованный
90. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это:
- а) прямой способ доставки
  - б) групповой способ доставки
  - в) децентрализованный способ
  - г) централизованный
91. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров:
- а) не более 1 года
  - б) не более 1 месяца
  - в) 3 года
  - г) 1 месяц
92. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров:
- а) транзитная
  - б) децентрализованная
  - в) складская
  - г) централизованная
93. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:
- а) товарно-транспортная накладная
  - б) акт
  - б) договор
  - г) ведомость
94. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:
- а) вспомогательным помещениям

- б) производственным помещениям
- в) торговым помещениям
- г) дополнительным помещениям

95. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения
- б) только на первых этажах
- в) цокольные, подвальных, первых этажах
- г) только в подвальных помещениях

96. Функции складских помещений:

- а) прием, хранение и отпуск товара на производство
- б) прием товара и отпуск на производство
- в) хранение продуктов
- г) производство продукции

97. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений:

- а) приказ руководителя предприятия
- б) ФЗ
- в) СанПиН
- г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия

98. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания:

- а) одно
- б) не менее трех
- в) не менее четырех
- г) не менее двух

99. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания:

- а) не менее четырех
- б) одно
- в) два
- г) три

100. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:

- а) всех производственных помещений
- б) складских помещений
- в) торговых помещений
- г) вспомогательных помещений

101. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием:

- а) объемно-планировочным
- б) техническим
- в) санитарно-гигиеническим
- г) химическим

102. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) каждый месяц
- г) 5 лет

103. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться:

- а) ежемесячно
- б) еженедельно
- в) раз в полгода

г) раз в квартал

104. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации

г) по кратности использования

105. Классификация тары: обратная, многооборотная – это классификация по:

а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации

г) по кратности использования

106. Классификация тары: специализированная, универсальная – это классификация по:

а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации

г) по кратности использования

107. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является:

а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре

б) организационными мерами

в) техническими мерами

г) санитарно-гигиеническими мерами

108. Многооборотная тара, стоимость которой не включена в стоимость товара:

а) остается на производстве

б) возвращается поставщику

в) возвращается на таросборный пункт

г) выбрасывается

109. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:

а) стеллажным способом хранения

б) насыпным способом

в) штабельным способом

г) ящичным способом

110. Насыпной способ хранения продуктов это:

а) хранение в ящиках

б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах

в) хранение на стеллажах

г) хранение в штабелях

111. Сроки хранения хлебобулочных изделий:

а) 1 сутки

б) 2-3 суток

в) 3-5 суток

г) 0,5 суток

112. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения:

а) овощи, фрукты

б) молочные продукты

в) хлебные изделия

г) сахар, соль, сухие продукты

113. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:

а) 70%

б) 60%

в) 80-90%

г) 75%

114. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:
- а) 6ч.
  - б) 12ч.
  - в) 48ч.
  - г) 36ч.
115. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:
- а) подавлению развития микроорганизмов
  - б) окислению жиров
  - в) окислению эфирных масел
  - г) изменению органолептических свойств
116. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:
- а) ненормируемым
  - б) нормируемым
  - в) обязательным
  - г) случайным
117. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:
- а) ненормируемым
  - б) нормируемым
  - в) обязательным
  - г) случайным
118. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:
- а) ненормируемым
  - б) нормируемым
  - в) обязательным
  - г) случайным
119. Принцип биоза(хранение) заключается:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
  - б) действие одних микробов подавляет действие других
  - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
  - г) действие всех бактерий прекращается
120. Принцип абиоза заключается:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
  - б) действие одних микробов подавляет действие других
  - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
  - г) действие всех бактерий прекращается
121. Принцип цеонабиоза:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
  - б) действие одних микробов подавляет действие других
  - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
  - г) действие всех бактерий прекращается
122. Охлаждение, замораживание является:
- а) термоанабиозом
  - б) ксероанабиозом
  - в) осмоанабиозом
  - г) ацидоанабиозом
123. Сушка продуктов является:
- а) термоанабиозом
  - б) ксероанабиозом
  - в) осмоанабиозом
  - г) ацидоанабиозом
124. Маринование продуктов является:
- а) термоанабиозом

- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

125. Соление продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

126. Принцип осмобриоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

127. Принцип ацидобриоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

128. Принцип термоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

129. Принцип ксероанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

130. Использование антисептиков для консервирования продуктов относится к методу:

- а) абиоза
- б) ценоанабиоза
- в) анабиоза
- г) биоза

131. Использование молочнокислого брожения используется для:

- а) маринования овощей
- б) квашения капусты
- в) в виноделии
- г) в консервировании мясных продуктов

132. Количество товарных запасов на производстве зависит:

- а) от вида выпускаемой продукции
- б) от вида предприятия
- в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений
- г) от сезонности

133. Запасы продуктов на длительный период относятся у виду запасов:

- а) на начало периода
- б) на конец периода
- в) на ближайшее время
- г) сезонные

134. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья
- б) средний запас сырья

- в) запас на начало периода
  - г) запас на конец периода
135. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:
- а) длительные
  - б) обязательные
  - в) страховые
  - г) текущие
136. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов:
- а) не более 2-4 дней
  - б) 2 недели
  - в) 10-12 дней
  - г) 1 месяц
137. Сроки страховых запасов для муки, сахара
- а) не более 2-4 дней
  - б) 2 недели
  - в) 10-12 дней
  - г) 1 месяц
138. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:
- а) индивидуальным нормам
  - б) месячным нормам
  - в) на основании фактического расхода за определенный период
  - г) среднегрупповым нормам
139. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:
- а) индивидуальным нормам
  - б) месячным нормам
  - в) на основании фактического расхода за определенный период
  - г) среднегрупповым нормам
140. Инвентаризация позволяет:
- а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу
  - б) выявить качество товара
  - в) выявить объем производства
  - г) проверить выполнение постановлений, решений
141. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:
- а) один раз в квартал
  - б) раз в месяц
  - в) раз в полгода
  - г) раз в год
142. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:
- а) ограниченная
  - б) индивидуальная
  - в) полная
  - г) бригадная
143. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:
- а) счет-фактура
  - б) накладная
  - в) акт
  - г) ведомость учета
144. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:
- а) сборника рецептур
  - б) накладной
  - в) плана-меню

г) счета-фактуры

145. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

а) сборника рецептур

б) накладной

в) плана-меню

г) счета-фактуры

146. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

а) калькуляционную карту

б) акт по форме ОП-15

в) сборник рецептур

г) акт по форме ОП-14

147. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

а) калькуляционную карту

б) акт по форме ОП-15

в) сборник рецептур

г) акт по форме ОП-14

148. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

а) в одном экземпляре

б) в двух экземплярах

в) в трех экземплярах

г) в четырех экземплярах

149. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:

а) стерилизации

б) термостерилизации

в) химстерилизации

г) лучевой стерилизации

150. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

а) алкоголецеаноанабиоз

б) ацидоцеанабиоз

в) ацидоанабиоз

г) осмоанабиоз

## Ключ к тесту

|       |        |        |
|-------|--------|--------|
| 1- в  | 51- в  | 101- в |
| 2- г  | 52- а  | 102- г |
| 3- б  | 53- б  | 103- а |
| 4- а  | 54- в  | 104- б |
| 5- б  | 55- б  | 105- г |
| 6- г  | 56- а  | 106- в |
| 7- а  | 57- б  | 107- а |
| 8- в  | 58- г  | 108- б |
| 9- б  | 59- б  | 109- в |
| 10 а  | 60- в  | 110- б |
| 11- в | 61- а  | 111- а |
| 12- г | 62- б  | 112- г |
| 13- а | 63- в  | 113- в |
| 14- б | 64- а  | 114- б |
| 15- а | 65- б  | 115- а |
| 16- в | 66- г  | 116- б |
| 17- а | 67- а  | 117- а |
| 18- г | 68- б  | 118- а |
| 19- а | 69- а  | 119- в |
| 20- в | 70- в  | 120- г |
| 21- б | 71- б  | 121- б |
| 22- в | 72- г  | 122- а |
| 23- а | 73- в  | 123- б |
| 24- б | 74- а  | 124- г |
| 25- в | 75- в  | 125- в |
| 26- а | 76- б  | 126- а |
| 27- б | 77- г  | 127- г |
| 28- г | 78- а  | 128- в |
| 29- а | 79- б  | 129- б |
| 30- г | 80- в  | 130- а |
| 31- а | 81- а  | 131- б |
| 32- б | 82- г  | 132- в |
| 33- в | 83- б  | 133- г |
| 34- а | 84- б  | 134- б |
| 35- в | 85- а  | 135- в |
| 36- б | 86- в  | 136- а |
| 37- а | 87- б  | 137- в |
| 38- г | 88- а  | 138- г |
| 39- б | 89- г  | 139- в |
| 40- в | 90- в  | 140- а |
| 41- б | 91- а  | 141- а |
| 42- а | 92- в  | 142- в |
| 43- г | 93- а  | 143- б |
| 44- б | 94- б  | 144- в |
| 45- а | 95- в  | 145- а |
| 46- г | 96- а  | 146- б |
| 47- б | 97- в  | 147- г |
| 48- а | 98- г  | 148- б |
| 49- г | 99- а  | 149- г |
| 50- б | 100- б | 150- а |



## 2 уровень

### Вопросы на установление соответствия:

1. Установите соответствие между терминами и их определением

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| сохраняемость                   | комплексное сочетание свойств продуктов:<br>вкус, запах, консистенция                          |
| энергетическая ценность         | наличие биологически активных веществ: аминокислоты,<br>витамины, микроэлементы, макроэлементы |
| биологическая ценность          | количество калорий, дающих энергию в процессе обмена<br>веществ                                |
| физиологическая ценность        | свойства товара сохранять потребительские качества   |
| Органолептические<br>показатели | Наличие веществ, активно влияющих на организм<br>человека (кофеин, теобромин и др.)            |

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

|             |                                    |
|-------------|------------------------------------|
| формирующие | тара и упаковка                    |
|             | качество и технология изготовления |
| сохраняющие | контроль готовой продукции         |
|             | условия хранения и реализации      |
|             | качество исходного сырья           |

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Санитарно – гигиенические | Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов |
| Химические                | Отсутствие патогенных микроорганизмов   |

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

**Вставьте пропущенные слова**

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их \_\_\_\_\_

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной \_\_\_\_\_

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов

**10. Верны ли следующие утверждения:**

А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию

Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов

а) верно А

б) верно Б

в) верны оба утверждения

г) оба утверждения неверны

**11. Верны ли следующие утверждения:**

А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом

Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом

а) верно А

б) верно Б

в) верны оба утверждения

г) оба утверждения неверны

**Вставьте пропущенное слово в определении**

12. Несоответствие товара установленным требованиям является \_\_\_\_\_

продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Малозначительные дефекты | Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно                |
| Устранимые дефекты       | Устранение дефектов возможно и целесообразно                    |
| Неустраняемые дефекты    | Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность |

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

|                |   |
|----------------|---|
| стандартизация | Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям                                       |
| сертификация   | Деятельность по оценке соответствия   |
| стандарт       | Деятельность по установке правил и характеристик  |
| сертификат     | Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки |

**Ответьте на вопросы:**

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Бакалейная группа       | рыба соленая                    |
|                            | колбаса                         |
|                            | чай                             |
|                            | молочная продукция              |
|                            | кофе                            |
| 2. Гастрономическая группа | крупы, мука, макаронные изделия |
|                            | консервы мясные, рыбные         |
|                            | сыр                             |
|                            | пряности                        |
|                            | соль, сахар, растительное масло |

### 3 уровень

#### Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| Зерномучные товары  | Чай, кофе, пряности               |
| Флодоовощные товары | Макаронные, хлебобулочные изделия |
| Вкусовые товары     | Десертные, пряные овощи           |
| Молочные товары     | сыр                               |

2. Установите соответствие между группами овощей

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. вегетативная группа овощей | луковые           |
|                               | корнеплоды        |
|                               | зерновые          |
|                               | тыквенные         |
|                               | десертные         |
| 2. плодовая группа овощей     | пряные            |
|                               | томатные          |
|                               | клубнеплоды       |
|                               | бобовые           |
|                               | салатно-шпинатные |

3. Установите соответствие между группами овощей

|             |          |
|-------------|----------|
| клубнеплоды | шалот    |
| корнеплоды  | кольраби |

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| капустные         | кресс-салат |
| луковые           | брюква      |
| салатно-шпинатные | фенхель     |
| десертные         | брокколи    |
| пряные            | чайот       |
| тыквенные         | батат       |
| томатные          | спаржа      |
| бобовые           | кукуруза    |
| зерновые          | фасоль      |

**4. Установите соответствие между группами плодов**

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Семечковые                   | фейхоа, цитрон, хурма |
| Косточковые                  | абрикосы, вишня       |
| субтропические и тропические | лечи, папайя, лайм    |
| Экзотические                 | айва, груши           |

**5. Установите соответствие между видами грибов и категориями**

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 1 категория | Опята, шампиньоны       |
| 2 категория | Рядовки, горькушки      |
| 3 категория | Белые, грузди           |
| 4 категория | Подберезовики, волнушки |

**6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:**

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара \_\_\_\_\_
- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина \_\_\_\_\_
- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ \_\_\_\_\_
- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром \_\_\_\_\_
- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями \_\_\_\_\_

**7. Верны ли следующие утверждения:**

- А) Срок хранения диетических яиц 10 суток
- Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток
- В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток
  - а) верно А
  - б) верно А Б
  - в) верно В
  - г) все ответы верны

**8. Перечислить основные требования к продовольственному снабжению:**

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**9. Впишите название видов приемки товаров:**

- \_\_\_\_\_ - определяется вес брутто
- \_\_\_\_\_ - определяется масса нетто, масса тары

**10. Определите сроки окончательной приемки для товаров:**

Для скоропортящихся товаров \_\_\_\_\_

Для нескоропортящихся \_\_\_\_\_

**11. Установите соответствие требований к складским помещениям**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Объемно-планировочные   | Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами |
|                         | Складские помещения должны быть компактными                                     |
| Санитарно-гигиенические | Вентиляция должна быть искусственной и механической                             |
|                         | Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.                          |
|                         | Стены должны быть защищены от проникновения грызунов                            |

**12. Верны ли утверждения:**

А) Перспективный план обслуживания оборудования в складских помещениях составляется на 1 год

Б) Годовой план составляется на основе перспективного плана

а) верно А

б) верны два утверждения

в) верно Б

г) нет верных утверждений

**13. Установить соответствие видов тары**

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| По виду материала          | однооборотная      |
|                            | универсальная      |
| По степени жесткости       | пластмассовая      |
|                            | жесткая            |
| По степени специализации   | специализированная |
|                            | многооборотная     |
| По кратности использования | деревянная         |
|                            | мягкая             |
|                            | бумажная           |

**14. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:**

\_\_\_ проверить целостность тары

\_\_\_ проверить наличие сертификата

\_\_\_ проверить внешний вид, наличие сертификата

\_\_\_ проверить тарную маркировку, ее соответствие требованиям ГОСТов

**15. Верны ли утверждения:**

А) Многооборотная тара, стоимость которой не включается в стоимость товара, возвращается поставщику

Б) Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается поставщику

а) верно только утверждение А

б) верно только утверждение Б

в) верны оба утверждения

г) нет верных утверждений

**16. Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой**

|            |  |
|------------|--|
| штабельный | Хранят навалом в бункерах, закромах                          |
| ящичный    | Хранят в ящиках  |
| насыпной   | Хранят в подвешенном состоянии                               |
| подвесной  | Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля |

**17. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:**

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| мука, крупа, сахар, соль | Влажность воздуха 70-75 % |
| овощи, фрукты            | Влажность воздуха 80-90 % |

**18. Верны ли утверждения:**

А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров  
Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов

- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

**19. Верны ли утверждения:**

А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание  
Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов

- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

**20. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара**

- проводит сортировку товара
- вскрывает тару
- проверяет качество товара

**УСЛОВИЯ**

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1,5 час.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

150 вопросов (1 уровня);

16 вопросов (2 уровня);

20 вопросов (3 уровня)

Время на выполнение 1,5 часа.

*Баллы:*

За 1 задание 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание 2-го уровня выполненного правильно – 3 балла

За 1 задание 3-го уровня выполненного правильно – 5 баллов

*Оценка:*

Менее 10 баллов – «2»

10-20 баллов – «3»

21-39 баллов – «4»

40-48 баллов – «5»

**Примечание: обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.**

**Тестовые задания (входящая диагностика) по дисциплине  
ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1 уровень**

**Выбрать правильный ответ:**

1. Промышленное производство товаров относится к:

- а) **основным источникам снабжения**
- б) дополнительным источникам снабжения
- в) вспомогательный источник
- г) источником снабжения не является

2. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
- а) местным ресурсам
  - б) главным ресурсам
  - в) государственным ресурсам**
  - г) основным источникам
3. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
- а) централизованная закупка
  - б) децентрализованная закупка**
  - в) вспомогательная закупка
  - г) дополнительная закупка
4. Оптовые базы являются:
- а) главным поставщиком
  - б) вспомогательным поставщиком
  - в) основным поставщиком**
  - г) дополнительным
5. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
- а) поставка через посредника**
  - б) прямая поставка
  - в) обратная поставка
  - г) вспомогательная поставка
6. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
- а) являются собственником на товар
  - б) не берут на себя право собственника**
  - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
  - г) не решают вопросы с хранением товаров
7. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
  - б) накладная
  - в) договор на поставку**
  - г) заборный лист
8. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
  - б) окончательная приемка**
  - в) промежуточная приемка
  - г) вспомогательная приемка
9. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
  - б) акт
  - в) заборный лист
  - г) накладная**
10. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
  - б) не позднее 24 часов**
  - в) не позднее 5 дней
  - г) через 2 недели
11. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству
  - б) по качеству**
  - в) по весу брутто

г) по весу нетто

12. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

- а) его запрещается принимать
- б) можно принять и использовать
- в) принять, предварительно оценив качество
- г) принять с составлением акта

13. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

- а) накладная
- б) договор
- в) односторонний акт
- г) счет- фактура

14. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

15. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

16. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

17. Принцип цеонабиоза:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению продуктов (квашение, молочнокислое и спиртовое брожение при производстве и хранении кисломолочных продуктов).

18. Охлаждение, замораживание является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

19. Сушка продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

20. Маринование продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

- 21 Соление продуктов является:
- а) термоанабиозом
  - б) ксероанабиозом
  - в) осмоанабиозом
  - г) ацидоанабиозом
22. Принцип оснабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
  - б) частичное или полное обезвоживание продукта
  - в) замораживание продукта
  - г) создание кислой среды
- 23 Принцип ацидоанабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
  - б) частичное или полное обезвоживание продукта
  - в) замораживание продукта
  - г) создание кислой среды
24. Принцип термоанабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
  - б) частичное или полное обезвоживание продукта
  - в) замораживание продукта
  - г) создание кислой среды
- 25 Принцип ксероанабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
  - б) частичное или полное обезвоживание продукта
  - в) замораживание продукта
  - г) создание кислой среды

**Тестовые задания (входящая диагностика) по дисциплине  
ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1 уровень**

**Выбрать правильный ответ:**

1. Промышленное производство товаров относится к:
- а) основным источникам снабжения
  - б) дополнительным источникам снабжения
  - в) вспомогательный источник
  - г) источником снабжения не является
2. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
- а) местным ресурсам
  - б) главным ресурсам
  - в) государственным ресурсам
  - г) основным источникам
3. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
- а) централизованная закупка
  - б) децентрализованная закупка
  - в) вспомогательная закупка
  - г) дополнительная закупка
- 4.,. Оптовые базы являются:
- а) главным поставщиком
  - б) вспомогательным поставщиком
  - в) основным поставщиком



- г) дополнительным
5. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
- а) поставка через посредника
  - б) прямая поставка
  - в) обратная поставка
  - г) вспомогательная поставка
6. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
- а) являются собственником на товар
  - б) не берут на себя право собственника
  - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
  - г) не решают вопросы с хранением товаров
7. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
  - б) накладная
  - в) договор на поставку
  - г) заборный лист
8. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
  - б) окончательная приемка
  - в) промежуточная приемка
  - г) вспомогательная приемка
9. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
  - б) акт
  - в) заборный лист
  - г) накладная
10. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
  - б) не позднее 24 часов
  - в) не позднее 5 дней
  - г) через 2 недели
11. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству
  - б) по качеству
  - в) по весу брутто
  - г) по весу нетто
12. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:
- а) его запрещается принимать
  - б) можно принять и использовать
  - в) принять, предварительно оценив качество
  - г) принять с составлением акта
13. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:
- а) накладная
  - б) договор
  - в) односторонний акт
  - г) счет- фактура
14. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:
- а) ненормируемым
  - б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

15. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

а) ненормируемым

б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

16. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

а) ненормируемым

б) нормируемым

в) обязательным

г) случайным

17 Принцип цеонабиоза:

а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов

б) действие одних микробов подавляет действие других

в) продукт сохраняют в живом виде до употребления

г) подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению продуктов (квашение, молочнокислородное и спиртовое брожение при производстве и хранении кисломолочных продуктов).

18. Охлаждение, замораживание является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

19. Сушка продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

20 Маринование продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

21 Соление продуктов является:

а) термоанабиозом

б) ксероанабиозом

в) осмоанабиозом

г) ацидоанабиозом

22. Принцип оснабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

23 Принцип ацидоанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

24. Принцип термоанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

25 Принцип ксероанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара

б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта

г) создание кислой среды

### Тесты

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;

- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;

- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, опуски, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.

- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;

- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

### **Оценка устных ответов обучающихся**

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;

- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;

- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;

- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;

- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;

- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;

- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;

- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;

- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;

- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;

- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

### **Общая классификация ошибок**

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

### **Грубыми считаются ошибки:**

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;

- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;
- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;
- вычислительные ошибки, если они не являются опиской;
- логические ошибки.

### **К негрубым ошибкам относятся:**

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;

- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

### **Недочётами являются:**

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

## Критерии оценки тестовых заданий

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

- за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;
- за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;
- за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

### 4.1.2. Вопросы для самоподготовки к устному/письменному опросу

1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому режиму хранения.
2. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения.
3. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к размещению товаров.
4. Размещение товаров. Показатели размещения товаров. Принципы и правила размещения товаров.
5. Товарные потери. Количественные потери. Естественная убыль, причины её возникновения.
6. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
7. Качественные (активируемые) потери. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика физических и физико-химических процессов.
8. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
9. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика микробиологических и биологических процессов.
10. Порядок списания количественных и качественных потерь.
11. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.
12. основополагающие принципы хранения пищевых продуктов.
13. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
14. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования температурного режима хранения.
15. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования влажностного режима хранения.
16. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования воздухообмена и газовой среды.

17. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещения.

18. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.

19. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Виды обработки товаров.

20. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Защитная обработка.

21. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка.

22. Упаковка товаров. Назначение упаковки. Классификация упаковки.

23. Упаковка товаров. Требования к упаковке.

24. Методы хранения картофеля.

25. Методы хранения капусты.

26. Методы хранения корнеплодов.

27. Методы хранения лука и чеснока.

28. Методы хранения плодовых и бахчевых овощей.

29. Методы хранения зелёных овощей.

30. Методы хранения яблок и груш.

31. Методы хранения citrusовых плодов, винограда, косточковых плодов и ягод.

32. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов.

33. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.

34. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.

35. Способы удлинения сроков хранения охлаждённой рыбы.

36. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды.

### Тема 1.3

| №  | Вопросы   | Варианты ответов  |
|----|---|---|
| 1  | К бакалейным товарам относится                        | 1. Колбаса<br>2. Крупа<br>3. Молоко   |
| 2  | Пищевую ценность продукта характеризует               | 1. Энергетическая ценность<br>2. Биологическая ценность<br>3. Всё вышеперечисленное |
| 3  | К скоропортящимся товарам относится                   | 1. Сахар<br>2. Молоко<br>3. Мука  |
| 4  | Методы определения качества продовольственных товаров | 1. Органолептический<br>2. Лабораторный<br>3. Всё вышеперечисленное                 |
| 5  | Физический метод консервирования                      | 1. Быстрая заморозка<br>2. Сушка<br>3. Маринование                                  |
| 6  | Химический и биохимический метод                      | 1. Пастеризация, стерилизация<br>2. Копчение, вяление<br>3. Маринование, квашение   |
| 7  | Слабый привкус горечи допускается у крупы             | 1. Овсяная<br>2. Рисовая<br>3. Манная   |
| 8  | Температура хранения крупы, муки не выше              | 1. 18°<br>2. 25°<br>3. 28°  |
| 9  | Макаронные изделия не делятся на                      | 1. Классы<br>2. Типы<br>3. Группы   |
| 10 | Основное сырьё в кондитерском производстве            | 1. Мука<br>2. Соль<br>3. Патока   |
| 11 | Срок хранения хлеба ржаного                           | 1. 16 часов<br>2. 24 часа<br>3. 36 часов  |
| 12 | Количество воды в свежих овощах                       | 1. 35 – 55 %<br>2. 65 – 95 %<br>3. 85 - 95 %  |
| 13 | Оранжево – красный цвет придает овощам и плодам       | 1. Каратиноид<br>2. Антоциан<br>3. Хлорофил   |
| 14 | Аромат пряным овощам придают                          | 1. Эфирные масла<br>2. Азотистые вещества<br>3. Дубильные вещества                  |
| 15 | Арбузы относятся                                      | 1. К фруктам<br>2. К вегетативным овощам<br>3. К плодовым овощам                    |



| №  | Тема 1.5 Вопросы  | Варианты ответов  |
|----|---|---|
| 31 | Аромат кофе обуславливает                                       | 1. Эфирные масла<br>2. Кафеоль<br>3. Минеральные соли               |
| 32 | К семенным пряностям относится                                  | 1. Анис<br>2. Размарин<br>3. Горчица                                |
| 33 | К приправам не относится  | 1. Гвоздика<br>2. Майонез<br>3. Поваренная соль                     |
| 34 | Торты с отделкой кремом хранят при температуре                  | 1. 55-60°<br>2. 65-70°<br>3. 75-80°                                 |
| 35 | К мучным кондитерским изделиям относится                        | 1. Халва<br>2. Рулет<br>3. Драже                                    |
| 36 | Пастеризованное молоко, творог, сметану, хранят при температуре | 1. 0-2°<br>2. 0-8°<br>3. 0-12°                                      |
| 37 | Категории упитанности мяса крупного рогатого скота              | 1. Высшая, первая<br>2. Первая, вторая<br>3. Первая, вторая, третья |
| 38 | Маркировка мяса   | 1. Клеймо<br>2. Отметка<br>3. Печать                                |
| 39 | Субпродукты II категории  | 1. Лёгкое<br>2. Почки<br>3. Печень                                  |
| 40 | Более тёмную окраску имеет мясо                                 | 1. Курицы<br>2. Утки<br>3. Рябчика                                  |
| 41 | Срок хранения яиц диетических не более                          | 1. 7 суток<br>2. 15 суток<br>3. 20 суток                            |
| 42 | Содержание белков в мясе рыбы                                   | 1. 15-20%<br>2. 25-40%<br>3. 45-60%                                 |
| 43 | Чёрную икру даёт рыба   | 1. Осётр<br>2. Сазан<br>3. Лосось                                   |
| 44 | К семейству осетровых относится                                 | 1. Стерлядь<br>2. Форель<br>3. Судак                                |
| 45 | Охлаждённая рыба имеет температуру                              | 1. 1-2°<br>2. 1-5°<br>3. 1-10°                                      |

### Тема 1.6. Вариант 2

| №  | Вопросы  | Варианты ответов   |
|----|--|--|
| 1  | К гастрономическим товарам относится               | 1. Мясные копчёности<br>2. Мука<br>3. Сахар  |
| 2  | К показателям качества пищевых продуктов относится | 1. Внешний вид, запах, состав<br>2. Консистенция, вкус, свежесть<br>3. Всё вышеперечисленное   |
| 3  | К нескорпортующимся товарам относится              | 1. Рыба<br>2. Мясо<br>3. Крупа   |
| 4  | Процессы происходящие при хранении продуктов       | 1. Физические, биохимические<br>2. Химические, микробиологические<br>3. Физические, химические, биологические, микробиологические, биохимические |
| 5  | Физико-химический метод консервирования            | 1. Копчение<br>2. Пастеризация<br>3. Квашение  |
| 6  | Химический и биохимический метод                   | 1. Белки<br>2. Жиры<br>3. Углеводы   |
| 7  | Наименьший срок хранения имеет крупа               | 1. Гречневая<br>2. Пшеничная<br>3. Овсяная   |
| 8  | Температура хранения макаронных изделий не выше    | 1. 30°<br>2. 40°<br>3. 50°   |
| 9  | Тип макаронных изделий зависит от                  | 1. Размера<br>2. Формы<br>3. Объёма  |
| 10 | Срок хранения хлеба пшеничного                     | 1. 16 часов<br>2. 24 часа<br>3. 36 часов   |
| 11 | Грубый помол имеет мука                            | 1. 1 сорта<br>2. 2 сорта<br>3. Высшего сорта   |
| 12 | Зелёную окраску овощам придает                     | 1. Антоциан<br>2. Каротиноид<br>3. Хлорофил  |
| 13 | Синюю окраску придает овощам                       | 1. Хлорофил<br>2. Каротиноид<br>3. Антоциан  |
| 14 | Вяжущий вкус придают плодам                        | 1. Эфирные масла<br>2. Дубильные вещества<br>3. Азотистые вещества   |
| 15 | По способу использования овощи делятся на          | 1. Ранние, средние, поздние<br>2. Тепличные, парниковые, грунтовые<br>3. Технические, столовые, универсальные                                    |
|    |  |  |

| №  | Вопросы   | Варианты ответов  |
|----|---|---|
| 16 | По показателям качества морковь и свекла делятся на классы                            | 1. Первый, второй, третий<br>2. Первый, второй<br>3. Экстра, первый, второй |
| 17 | Чеснок относится  | 1. К корнеплодам<br>2. К пряным овощам<br>3. К луковым овощам               |
| 18 | К семечковым плодам относится   | 1. Айва<br>2. Вишня<br>3. Слива   |
| 19 | Средняя температура хранения овощей   | 1. 0-4°<br>2. 10-12°<br>3. 12-15°   |
| 20 | Сложные ягоды   | 1. Клубника<br>2. Малина<br>3. Смородина                                    |
| 21 | Режим хранения ягод   | 1. 10° о.в. 75-90%<br>2. 5° о.в. 65-75%<br>3. 0° о.в. 85-90%                |
| 22 | Содержание жира в орехах  | 1. 20 – 40 %<br>2. 40 – 70 %<br>3. 60 – 80 %                                |
| 23 | Температура хранения бананов  | 1. 4 – 6°<br>2. 8 – 12°<br>3. 15 – 18°                                      |
| 24 | Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру мандаринов не менее | 1. 38 мм<br>2. 30 мм<br>3. 28 мм  |
| 25 | Режим хранения субтропических и тропических плодом                                    | 1. 10-12° о.в. 75-85%<br>2. 15-17° о.в. 55-75%<br>3. 17-19° о.в. 75-85%     |
| 26 | Содержание сухих веществ томат-пюре   | 1. 8 %<br>2. 15 %<br>3. 30 %  |
| 27 | Высушенные половинки абрикосов  | 1. Урюк<br>2. Катсу<br>3. Курага  |
| 28 | Наибольшую пищевую ценность у гриба имеет   | 1. Шляпка<br>2. Ножка<br>3. Одинаково                                       |
| 29 | Красный чай получают  | 1. В Индии<br>2. В Китае<br>3. В Грузии                                     |
| 30 | Режим хранения чая  | 1. 4-7° о.в. 70%<br>2. 15-20° о.в. 70%<br>3. 22-25° о.в. 70%                |

| №  | Вопросы                              | Варианты ответов   |
|----|--------------------------------------|--|
| 31 | К плодовым пряностям относится       | 1. Перец чёрный<br>2. Орех мускатный<br>3. Лавровый лист                     |
| 32 | Режим хранения пряностей             | 1. 10-15° о.в. 65-75%<br>2. 18-22° о.в. 55-65%<br>3. 22-25° о.в. 75-95%      |
| 33 | К приправам относится                | 1. Шафран<br>2. Глютамат натрия<br>3. Тмин                                   |
| 34 | Кондитерские товары делят на группы  | 1. Конфетные, мучные<br>2. Фруктово-ягодные, мучные<br>3. Сахаристые, мучные |
| 35 | Основное сырьё для шоколада          | 1. Сахарный песок<br>2. Какао-бобы<br>3. Сухое молоко                        |
| 36 | К кисломолочным продуктам не относят | 1. сливки<br>2. сметана<br>3. творог   |
| 37 | Категория упитанности свиных туш     | 1. I, II, III<br>2. I, II, III, IV<br>3. I, II, III, IV, V                   |
| 38 | Субпродукты I категории              | 1. Головы говяжьи<br>2. Ножки свиные<br>3. Языки                             |
| 39 | У полупотрашённой птицы удалены      | 1. Кишечник<br>2. Голова, ноги<br>3. Голова, крылья                          |
| 40 | Меньше жира содержит мясо            | 1. Говядина<br>2. Свинина<br>3. Индейка                                      |
| 41 | Масса куриного яйца первой категории | 1. 85-75 грамм<br>2. 55-65 грамм<br>3. 45-55 грамм                           |
| 42 | 100 грамм мяса рыбы содержит         | 1. 300-400 ккал<br>2. 200-300 ккал<br>3. 100-200 ккал                        |
| 43 | Красную икру даёт рыба               | 1. Белуга<br>2. Севрюга<br>3. Кета   |
| 44 | К семейству лососевых относится      | 1. Краснопёрка<br>2. Горбуша<br>3. Толстолобик                               |
| 45 | Режим хранения охлаждённой рыбы      | 1. -2-4° о.в. 75-78%<br>2. -2+2° о.в. 85-88%<br>3. -1..0° о.в. 95-98%        |

Ключ. Тесты по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

| 1 Вариант | 2 Вариант |
|-----------|-----------|
| 2) 3      | 2) 3      |
| 3) 2      | 3) 3      |
| 4) 3      | 4) 3      |
| 5) 1      | 5) 1      |
| 6) 3      | 6) 3      |
| 7) 1      | 7) 3      |
| 8) 1      | 8) 1      |
| 9) 1      | 9) 2      |
| 10) 1     | 10) 2     |
| 11) 3     | 11) 2     |
| 12) 2     | 12) 3     |
| 13) 1     | 13) 3     |
| 14) 1     | 14) 2     |
| 15) 3     | 15) 3     |
| 16) 1     | 16) 3     |
| 17) 1     | 17) 3     |
| 18) 2     | 18) 1     |
| 19) 2     | 19) 1     |
| 20) 1     | 20) 2     |
| 21) 3     | 21) 3     |
| 22) 2     | 22) 2     |
| 23) 2     | 23) 2     |
| 24) 2     | 24) 1     |
| 25) 3     | 25) 1     |
| 26) 3     | 26) 2     |
| 27) 3     | 27) 3     |
| 28) 1     | 28) 1     |
| 29) 1     | 29) 2     |
| 30) 3     | 30) 2     |
| 31) 2     | 31) 1     |
| 32) 3     | 32) 1     |
| 33) 1     | 33) 2     |
| 34) 1     | 34) 3     |
| 35) 2     | 35) 2     |
| 36) 2     | 36) 1     |
| 37) 2     | 37) 3     |
| 38) 1     | 38) 3     |
| 39) 1     | 39) 1     |
| 40) 3     | 40) 3     |
| 41) 1     | 41) 2     |
| 42) 1     | 42) 3     |
| 43) 1     | 43) 3     |
| 44) 1     | 44) 2     |
| 45) 2     | 45) 3     |

### 4.1.3. Контрольные вопросы по темам (на выбор преподавателя) по темам раздела 2

#### Тема 1.1

1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.
2. Техническое оснащение складских помещений.
3. Составить договор на поставку продуктов, сырья.

#### Тема 2.1

1. Качество продовольственных товаров.
2. Прием товаров по качеству. Сопроводительная документация.
3. Подобрать оборудование складских помещений для хранения различных видов сырья и продуктов.

#### Тема 2.2

1. Методы определения качества и безопасности товаров: органолептический метод.
2. Прием товаров по количеству. Сопроводительная документация.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: M21772. 2 ряд: 051215.
4. Методы определения качества и безопасности товаров: лабораторные методы.
5. Требования предъявляемые к транспорту.
6. Чему равна общая площадь кладовой, если норма нагрузки  $100\text{кг}/\text{м}^2$ , масса продукта составляет 800 кг, коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.

#### Тема 2.3

1. Маркировка потребительских товаров, штриховое кодирование товаров.
2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3. Подобрать инвентарь, инструменты используемые в кладовых.

#### Тема 2.3

1. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
2. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
3. Заполнить накладную на продукты для овощного цеха.
  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и современных видов круп.
  2. Соблюдение режима хранения различных групп продовольственных товаров и продуктов.
  3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: картофель, яйцо, масло растительное, полутуша баранины, колбаса п.к. , молоко, мороженое, сок.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов.
  2. Формы документов на отпуск и прием продукции.
  3. Заполнить накладную на продукты для мясного цеха.
    1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей.

2. Требования предъявляемые к отпуску товаров.
3. В кладовой предприятия макаронные изделия массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий 0,03%, за каждый последующий месяц – 0,008%.
  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству бобовых, зерновых овощей и орехоплодных.
  2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
  3. Заполнить товарно-транспортную накладную.
    - . Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству семечковых, косточковых плодов и ягод.
    2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов, ее значение.
    3. Заполнить счет-фактуру.
  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству муки, макаронных и хлебобулочных изделий.
  2. Тара, ее классификация.
  3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 191015 2 ряд: 308И87 3 ряд: 2Р
    1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству тропических и субтропических плодов.
    2. Требования, предъявляемые к таре. Расходы и потери по таре.
    3. Заполнить накладную на продукты для рыбного цеха.
  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных и кисломолочных продуктов.
  2. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
  3. Составить план расположения складских помещений для ресторана.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров.
  2. Сроки реализации и хранение скоропортящихся продуктов.
  3. Общая площадь кладовой сухих сыпучих продуктов составляет 30 м<sup>2</sup>, норма нагрузки 240 кг/м<sup>2</sup> коэффициент, учитывающий свободные проходы
10. Определите какую массу продукта возможно хранить в кладовой.
  1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров.
  2. Потери при хранении продуктов.
    3. Заполнить накладную на продукты для горячего цеха.
  1. Пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика важнейших промысловых рыб.
  2. Техническое обслуживание оборудование склада.
  3. Рассчитайте общую площадь кладовой, если масса продуктов, хранящихся на складе составляет 8000 кг, норма нагрузки 100кг/м<sup>2</sup> коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих и переработанных грибов.
  2. Подготовка оборудования мирной тары, инвентаря для отпуска продуктов.
  3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 200116

2 ряд: 85Д131 3 ряд: 1Р

1. Консервирование пищевых продуктов. Рыбные консервы и пресервы
- .2. Нормативная документация. Характеристика
3. Заполнить накладную на продукты для холодного цеха.1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству масла коровьего и сыров.
2. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на п.о.п.
3. Заполнить требование в кладовую для холодного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов.
2. Обеспечение сохранности запасов на производстве.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 151015 1А12183.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров.
2. Управление расходом продуктов на производстве и движение готовой продукции.
3. Заполнить требование в кладовую для горячего цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса убойных животных и полуфабрикатам из мраморного мяса.
2. Оценка состояния запасов на производстве.
3. На предприятии питания складские помещения находятся на минус первом этаже. Грунтовыми водами был затоплен склад с сухими сыпучими продуктами. Каким документом будет оформлено списание продуктов и за чей счет.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству птицы и полуфабрикатов.
2. Инвентаризация запасов продуктов.
3. Составить схему технологического процесса товародвижения.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству субпродуктов.
2. Свойства и показатели ассортимента.
3. Заполнить требование в кладовую для мясо-рыбного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы.
2. Общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: тушка цыпленка охлажденная, макаронные изделия, морковь, торт, простокваша, масло сливочное, сахар-песок, сардельки.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству нерыбного водного сырья, икры и экзотических видов рыб.
2. Инструктирование персонала по хранению пищевых продуктов.
3. Заполнить требование в кладовую на продукты для овощного цеха.
1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий.
2. Поставщики предприятий.
3. Оформить акт на списание товаров.



1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы.
2. Общие требования к складским помещениям.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: M21772. 2 ряд: 160315.

**4.1.4 Задания для проведения контрольных работ**  
**Контрольная работа №1 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это:
  - a) Качество
  - b) Сохраняемость
  - c) Доброкачественность
2. Что устанавливается органолептическим методом:
  - a) Цвет
  - b) Вкус
  - c) Запах
  - d) Консистенция
  - e) Внешний вид
3. Какие из перечисленных критериев относят к свойствам продуктов:
  - a) Сохраняемость
  - b) Доброкачественность
  - c) Энергетическая ценность
  - d) Биологическая ценность
  - e) Физиологическая ценность
  - f) Органолептическая ценность
  - g) Усвояемость продукты
4. Чем измеряется ценность пищи в России:
  - a) Джоулями
  - b) Килокалориями
  - c) Киловаттами
5. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают:
  - a) Биологическая ценнос
  - b) Физиологическая ценность
  - c) Органолептическая ценность
6. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:
  - a) Сохраняемость
  - b) Усвояемость продукты
  - c) Доброкачественность
7. На качество пищевых продуктов влияют:
  - a) Вид и качество сырья
  - b) Способы и условия производства
  - c) Упаковка и состояние тары
  - d) Транспортировка и хранение
8. Как называется образец по которому судят о качестве всей партии? \_\_\_\_\_

9. Какие свойства продуктов определяют с помощью измерительных методов исследования продуктов? \_\_\_\_\_

10. Что используют для установления консистенции сыров и сливочного масла? \_\_\_\_\_

## **Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**

### **Темы 2.1 – 2.5**

#### **Контрольная работа №2 «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства»**

1. Упаковка, это-
  - a. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;
  - b. Носитель информации о товаре;
  - c. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.
2. Тара, это-
  - a. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;
  - b. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.
3. Тару классифицируют:
  - a. По виду материала;
  - b. По степени жесткости;
  - c. По степени специализации;
  - d. По кратности использования.
4. К наиболее распространенному виду упаковки относят:
  - a. Картонную тару;
  - b. Деревянную тару;
  - c. Бумажную тару;
  - d. Металлическую тару;
  - e. Стекланную тару;
  - f. Полимерную тару;
  - g. Текстильную тару;
  - h. Комбинированную тару.
5. К многооборотной таре относят-
  - a. Унифицированный контейнер;
  - b. Комбинированную тару;Тару и оборудование.
6. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:
  - a. Технические;
  - b. Эксплуатационные;
  - c. Экономические;
  - d. Санитарно -гигиенические;
  - e. Экологические
7. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:
  - a. Приобретение или изготовление тары;

- b. Выдача в производство и организация ремонта;  
 c. Хранение и учет тары.
8. Приемка тары включает в себя следующие операции \_\_\_\_\_
9. Организационно – технические мероприятия по сокращению расходов по таре включают в себя следующие операции \_\_\_\_\_
10. Хранение тары проводят следующим образом \_\_\_\_\_
- 3. Контрольная работа № 3 «Контроль запасов и наличия продуктов»**
1. В каких случаях заполняется «Накладная на отпуск товаров»? \_\_\_\_\_
2. К материально ответственным лицам относят:
- a. Заведующего производством;  
 b. Заведующего цехом;  
 c. Старшего мастера.
3. В чем ведется учет расходования сырья? \_\_\_\_\_
4. Для чего оформляется калькуляционная карточка? \_\_\_\_\_
5. В калькуляционной карточке прописывается:
- a. Наименование продукта;  
 b. Количество продукта;  
 c. Цена.
6. В рецептурный сборник входят:
- a. Наименование блюда;  
 b. Нормы вложения продуктов массой брутто;  
 c. Нормы вложения продуктов массой нетто;  
 d. Выход блюд.
7. На основании, каких документов происходит снятие продуктов на кухни? \_\_\_\_\_
8. Кем составляется акт о снятии остатков? \_\_\_\_\_
9. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары? \_\_\_\_\_
10. В каком количестве экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары и кому их отдают? \_\_\_\_\_
11. Рассчитайте калорийность блюда состоящего из 30 г белков, 56г жиров, 167г углеводов?
12. Рассчитайте калорийность (на 100г продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:

| №  | Состав  | Расход сырья на 1 кг в г | Стоимость на 1 кг     | Калорийность, ккал |
|----|---|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1  | Мука пшеничная высший сорт<br>В том числе и на подпыл | 531<br>27                | 62=00                 | 327                |
| 2  | Маргарин молочный                                     | 217                      | 18=50                 | 743                |
| 3  | Меланж (1 яйцо-40гр.)                                 | 34                       | 56=00<br>(за десяток) | 157                |
| 4. | Соль  | 10                       | 40                    | 0                  |
| 5  | Кислота лимонная                                      | 1                        | 15=00<br>(15г)        | 0                  |
| 6  | Вода  | 227                      | 0                     | 0                  |

#### **4.1.5. Перечень практических работ по темам дисциплины**

1. Практическая работа: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
2. Практическая работа: Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Практическая работа: Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.
4. Практическая работа: Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.
5. Практическая работа: Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.
6. Практическая работа: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.
7. Практическая работа: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.
8. Практическая работа: 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. 3. Подбор технического оснащения складских помещений
9. . Практическая работа: 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. 2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. 3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.
10. . Практическая работа: 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. 2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.
11. Практическая работа: 1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. 2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи
3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.

## 4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.1.1. Оценочные материалы по итоговой оценке дисциплины

#### Итоговый тест по предмету:

1. Овощи в зависимости от использованной в пищу части делятся на:
  - a. Вегетативную группу;
  - b. Плодовую группу;
  - c. Плодоовощную группу.
2. У овощей относящихся к плодовой группе в пищу используют:
  - a. Плоды;
  - b. Семена;
  - c. Клубни.
3. К клубнеплодам относятся:
  - a. Брокколи
  - b. Свекла
  - c. Физалис
  - d. Спаржа
4. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это:
  - a. Качество
  - b. Сохраняемость
  - c. Доброкачественность
5. Что устанавливается органолептическим методом:
  - a. Цвет
  - b. Вкус
  - c. Запах
  - d. Консистенция
  - e. Внешний вид
6. Чем измеряется ценность пищи в России:
  - a. Джоулями
  - b. Килокалориями
  - c. Киловаттами
7. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают:
  - a. Биологическая ценность
  - b. Физиологическая ценность
  - c. Органолептическая ценность
8. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:
  - a. Сохраняемость
  - b. Усвояемость продукты
  - c. Доброкачественность
9. На качество пищевых продуктов влияют:
  - a. Вид и качество сырья
  - b. Способы и условия производства
  - c. Упаковка и состояние тары
  - d. Транспортировка и хранение

10. Свойства товара, которые обуславливают его полезность в процессе потребления, это-
- a. Потребительские свойства товара
  - b. Пищевая ценность товара
  - c. Биологическая ценность товара
11. Какими из перечисленных свойств определяется полезность продуктов питания:
- a. Энергетическая ценность
  - b. Биологическая ценность
  - c. Физиологическая ценность
  - d. Пищевая ценность
12. Какими из перечисленных свойств определяется пищевая ценность продуктов питания:
- a. Доброкачественность
  - b. Биологическая ценность
  - c. Физиологическая ценность
  - d. Усвояемость продукты
13. Какими из перечисленных свойств определяется биологическая ценность продуктов питания:
- a. Наличие витаминов
  - b. Наличие микро- и макро элементов
  - c. Наличие незаменимых аминокислот
  - d. Наличие ненасыщенных жирных кислот
14. Какими из перечисленных свойств определяется физиологическая ценность продуктов питания:
- a. Оказывать влияние на нервную систему человека
  - b. Оказывать влияние на сердечно - сосудистую систему человека
  - c. Оказывать влияние на пищеварительную систему человека
15. Какими из перечисленных свойств определяется энергетическая ценность продуктов питания:
- a. Наличием белков
  - b. Наличием жиров
  - c. Наличием углеводов
16. Классификация продовольственных товаров — это ...
- a. распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам. подтверждение безопасности продуктов для жизни и здоровья потребителя.
  - b. способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную систему человека
17. Какие существуют признаки классификации товаров:
- a. ..происхождение товаров;
  - b. ..химический состав;
  - c. ..степень обработки сырья;
  - d. ..назначение товаров.
18. Содержание веществ (кофеина, ванилина, эфирных масел, спирта этилового, никотина), действующих на нервную систему организма человека, это относится к...
- a. Зерномучным товарам

- b. Плодоовощным товарам
  - c. Вкусовым товарам
19. Мучнистая непрозрачная мелкая крупка, получаемая при помоле зерна пшеницы в муку, это...
- a. Манка
  - b. Сорго
  - c. Просо
20. По способу выпечки хлеб делится на –
- a. Формовой;
  - b. Подовый;
  - c. Весовой.
21. К булочным изделиям относят-
- a. Батоны;
  - b. Булки;
  - c. Сайки.
22. Сдобные изделия получают из муки –
- a. Высшего сорта;
  - b. 1 сорта;
  - c. 2 сорта;
  - d. Обойной муки.
23. К бараночным изделиям относят-
- a. Баранки;
  - b. Сушки;
  - c. Бублики.
24. К прочим хлебобулочным изделиям относят:
- a. Сухари;
  - b. Соломку;
  - c. Палочки хлебные;
  - d. Хлебцы хрустящие.
25. Свежие плоды в зависимости от использованной в пищу делятся на:
- a. Семечковые;
  - b. Косточковые;
  - c. Субтропические и тропические;
  - d. Экзотические;
  - e. Ягоды;
  - f. Орехоплодные.
26. Орехоплодные содержат воду в % к массе:
- a. 75-85%;
  - b. 10-15%.
27. Плоды являются главным источником:
- a. Жиров;
  - b. Белков;
  - c. Углеводов.
28. Источники снабжения, это
- a. Основной – промышленное и сельскохозяйственное производство;

- b. Дополнительный – импорт товаров.
- 29. Виды снабжения...
  - a. Продовольственное;
  - b. Материально - техническое;
  - c. Топливоно – энергетическое.
- 30. Продовольственные ресурсы подразделяются...
  - a. Государственные;
  - b. Местные.
- 31. Посредники в закупке продуктов...
  - a. Оптовые базы;
  - b. Торговые агенты;
  - c. Брокеры.
- 32. Классификация складов проводится в зависимости, от:
  - a. Роли складов в процессе производства;
  - b. Особенности хранения;
  - c. Сферы обслуживания;
  - d. Конструктивный особенностей складов.
- 33. Склады могут располагаться на:
  - a. Первых этажах зданий;
  - b. Цокольных этажах;
  - c. Подвальных этажах.
- 34. К комплексу складских помещений относят:
  - a. Разгрузку транспорта;
  - b. Приемку товаров;
  - c. Размещение товаров на хранение;
  - d. Отпуск товаров из мест хранения;
  - e. Внутрискладское перемещение.
- 35. Какой из перечисленных инструментов и инвентаря предназначен для оценки качества яиц?
  - a. Ареометр;
  - b. Психрометр;
  - c. Овоскоп;
  - d. Молокометр.
- 36. Упаковка, это-
  - d. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;
  - e. Носитель информации о товаре;
  - f. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.
- 37. Тара, это-
  - c. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;
  - d. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.
- 38. Тару классифицируют:
  - e. По виду материала;
  - f. По степени жесткости;
  - g. По степени специализации;



- h. По кратности использования.
39. К наиболее распространенному виду упаковки относят:
- i. Картонную тару;
  - j. Деревянную тару;
  - k. Бумажную тару;
  - l. Металлическую тару;
  - m. Стеклянную тару;
  - n. Полимерную тару;
  - o. Текстильную тару;
  - p. Комбинированную тару.
40. К многооборотной таре относят-
- c. Унифицированный контейнер;
  - d. Комбинированную тару;
  - e. Тару и оборудование.
41. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:
- f. Технические;
  - g. Эксплуатационные;
  - h. Экономические;
  - i. Санитарно -гигиенические;
  - j. Экологические
42. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:
- d. Приобретение или изготовление тары;
  - e. Выдача в производство и организация ремонта;
  - f. Хранение и учет тары.
43. Хранение, это-
- a. Этап товародвижения от производителя до потребителя;
  - b. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь.
44. На хранение продуктов влияют следующие условия:
- a. Температура;
  - b. Влажность;
  - c. Освещение;
  - d. Вентиляция;
  - e. Состав воздуха;
  - f. Товарное соседство.
45. Товарное соседство, это-
- a. Взаимное влияние продуктов друг на друга;
  - b. Хранение согласно принятой классификации по условиям хранения.
46. Для обеспечения режима хранения запрещается:
- a. При взвешивании класть продукты непосредственно на весы;
  - b. Хранить продукты вне складских помещений;
  - c. Хранить готовые продукты, полуфабрикаты и сырые продукты вместе;
  - d. Хранить товары, легко поглощающие запахи с остро пахнущими товарами;
  - e. Хранить сухие продукты вместе с влажными.
47. Методы хранения различают:

а. Основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения;

б. Основанные на различных способах размещения;

с. Основанные на разных видах и способах обработки.

48. К методам, основанным на регулировании различных показателей климатического режима хранения относятся:

а. Охлаждение;

б. Замораживание;

с. Воздушное охлаждение;

д. Увлажнения;

е. Осушения.

49. Деятельность по уничтожению насекомых называется:

а. Дезинфекция;

б. Дезинсекция;

с. Дератизация.

50. Сохранность плодов, ягод в свежем виде, это:

а. Эубиоз;

б. Гемиобиоз;

с. Термоанабиоз;

д. Ксероанабиоз;

е. Осмоанабиоз;

ф. Ацидоанабиоз.

51. К методическим приемам и способам контроля запасов относят:

а. Инвентаризацию;

б. Экономический анализ;

с. Экспертиза;

52. К документам необходимым для инвентаризации относят:

а. Товарные отчеты;

б. Журнал поступления товаров;

с. Акт о порче;

53. К основным целям инвентаризации относят:

а. Проверку данных;

б. Контроль за сохранностью;

с. Проверку условий хранения;

54. В каких случаях проводят обязательную инвентаризацию?

а. Смена материально ответственных лиц;

б. Установление фактов хищения;

с. Уход в отпуск бригадира.

55. К видам инвентаризации относят:

а. По объему;

б. По методу проведения;

с. По назначению;

д. По частоте;

е. По охвату.

56. К результатам инвентаризации относят:

- a. Опись;
  - b. Акт проверки;
  - c. Акт на списание.
57. К материально ответственным лицам относят:

- a. Заведующего производством;
- b. Заведующего цехом;
- c. Старшего мастера.

58. В калькуляционной карточке прописывается:

- a. Наименование продукта;
- b. Количество продукта;
- c. Цена.

59. В рецептурный сборник входят:

- a. Наименование блюда;
- b. Нормы вложения продуктов массой брутто;
- c. Нормы вложения продуктов массой нетто;
- d. Выход блюд.

60. Рассчитайте калорийность (на 100г продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:

| № | Состав  | Расход сырья на 1 кг в г | Стоимость на 1 кг     | Калорийность, ккал |
|---|---|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 | Мука пшеничная высший сорт<br>В том числе и на подпыл | 531<br>27                | 62=00                 | 327                |
| 2 | Маргарин молочный                                     | 217                      | 18=50                 | 743                |
| 3 | Меланж (1 яйцо-40гр.)                                 | 34                       | 56=00<br>(за десяток) | 157                |
| 4 | Соль  | 10                       | 40                    | 0                  |
| 5 | Кислота лимонная                                      | 1                        | 15=00<br>(15г)        | 0                  |
| 6 | Вода  | 227                      | 0                     | 0                  |

#### 4.2.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья:
- Рабочее место преподавателя
- Столы ученические
- Стулья ученические
- Интерактивная доска
- Проектор
- Ноутбук
- Плита индукционная-2
- Подставка для плиты индукционной
- Ванна моечная 2-х секционная
- Стол кондитерский
- Стол охлаждаемый
- Шкаф холодильный среднетемпературный

Шкаф шоковой заморозки  
Зонт приточно-вытяжной пристенный  
Подтоварник  
Машина для вакуумной упаковки  
Овоскоп

Нитрат тестер-2 Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **Основные печатные издания**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.

3. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.

7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

8. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.

9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.

10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

#### **Основные электронные издания**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>