

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА :

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10. Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 383 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 N 32878) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА
ЦМК ОПД и ПМ
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11
Председатель *И.А. Зайцева* И.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.В. Колесникова
«*26*» *06* 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

ПАСПОРТ
 ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 по учебной дисциплине
 ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья»
 Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК, ОК	Наименование темы	Уровень освоения темы	Текущий контроль	Промежуточ ная аттестация
				Наименование контрольно- оценочного средства	Наименован ие контрольно- оценочного средства
1	2	3	4	5	6
Умения: Определять наличие запасов и расход продуктов;	ОК 1-8 ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3	Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	3	Контрольная работа №4(вариант№1) Практическое занятие №7	Зачет Тестовые задания
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1- 5.2 ПК	Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	2	Контрольная работа №3(вариант№1) Практическое занятие №5	
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	6.1- 6.5	Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	2	Практическое занятие №6	

Соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;		Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	3	Контрольная работа №1 (вариант №2)	
Анализировать соблюдение основных требований организации снабжения предприятий общественного питания;	по	Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	3	Контрольная работа №1 (вариант №2) Практическое занятие №2	
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;		Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	3	Практическое занятие №4	
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;		Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	3	Практическое занятие №8 Практическое занятие №9 Контрольная работа №3 (вариант №1)	
Знание: Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;		Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	2	Практическое занятие №1 Контрольная работа №1 (вариант №1)- Практическое занятие №3,4 Контрольная работа	

<p>Условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p>		<p>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</p>	<p>3</p>	<p>№3(вариант№1) Практическое занятие №6 Контрольная работа №3(вариант№1)</p>	
<p>Методы контроля качества продуктов при хранении;</p>		<p>Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов</p>	<p>2</p>	<p>Практическое занятие №5</p>	
<p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p>		<p>Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов</p>	<p>2</p>	<p>Практическое занятие №2 Контрольная работа №1(вариант№2). Практическое занятие №3,4 Контрольная работа №2(вариант№1)</p>	
<p>Виды снабжения;</p>			<p>3</p>	<p>Практическое занятие №4</p>	
<p>Виды складских помещений и требований к ним;</p>		<p>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</p>	<p>3</p>	<p>Практическое занятие №4</p>	
<p>Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p>		<p>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</p>	<p>3</p>		
<p>Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение</p>		<p>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</p>	<p>3</p>	<p>Практическое занятие №9</p>	

<p>управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;</p> <p>Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p>		<p>Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов</p> <p>Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве</p> <p>Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве</p>	<p>3</p> <p>3</p>	<p>Практическое занятие №7,9 Контрольная работа №3 (вариант № 2)-</p>	
--	--	---	-------------------	---	--

Время на выполнение-90 мин

Форма проведения: письменная

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) ревень
- 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:

- а) в собственном соку
- б) из мяса говядины, свинины, баранины
- 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
- в) 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) цокольных, 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: оборотная, 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 биоэоа(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 абиоа 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 цеонабиоэа:

- 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 осмобактерицида 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 ацидобактерицида 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) ацидоценабиоз
- 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: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм 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
	крупа, мука, макаронны
	консервы мясные, рыбные

2. Гастрономическая группа	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	Макароны, 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.

В результате итоговой аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка общих компетенций (ФГОС НПО) по обозначенным показателям (таблица). Если экспертная оценка – 0 баллов, то компетенция считается не сформирована, необходимо рекомендовать обучающемуся способы ее формирования.

Компетенции	Баллы	Показатели
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	2	Проявляет устойчивый интерес к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	1	Проявляет интерес к будущей профессии, участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	0	Отсутствует интерес к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2	Четко организована собственная деятельность для выполнения, задание выполнено в соответствии с целями и средствами ее достижения
	1	Организована собственная деятельность с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено
	0	Собственная деятельность неорганизована, задание не выполнено
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию,	2	Способен четко анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и

осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	1	Способен анализировать рабочую ситуацию с помощью преподавателя, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	0	Неспособен анализировать и контролировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	2	Самостоятельно осуществлен поиск необходимой информации для выполнения задания, задание выполнено
	1	Осуществлен поиск информации с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено
	0	Не осуществлен поиск информации, задание не выполнено
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	2	Эффективно использует информационные технологии при выполнении задания, задание выполнено
	1	Использует информационные технологии при выполнении задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не использует информационные технологии при выполнении заданий, задание не выполнено
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	2	Бесконфликтно и эффективно умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание выполнено
	1	Свою работу умеет организовывать в команде для выполнения задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание не выполнено
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	2	Всегда умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами
	1	Умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами с помощью преподавателя
	0	Не умеет готовить производственное помещение к работе и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе полученных профессиональных знаний (для юношей).	2	Проявляет устойчивый интерес к воинской службе, готов исполнять воинскую обязанность
	1	Готов исполнять воинскую обязанность
	0	Отсутствует интерес и не готов исполнять воинскую обязанность

Список литературы

Основные источники: учебники и учебные пособия

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: издательский центр «Академия», 2018г.- 415с.
2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебное пособие - М.: Экономика, 2019г.
3. Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. Товароведение товаров растительного происхождения: Учебник для ССУЗов. М.: Деловая литература, 2018г.
4. Николаева М.Н., Паранова Т. Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов: Учебное пособие.- М.: Экономика 2018г.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров.- М.: «Колос» , 2019г.
6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие.- М.: Инфра-М, 2019г.
7. Николаева М, А. Классификация продовольственных товаров: Учебное пособие. –М.: ОЦПКРТ, 2018г.
8. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: Учебник.- Р.: «Феникс», 2018г.
9. Справочник руководителя общественного питания: - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019г.
10. Авт. сост. Сдобнов А. И., Цыганенко М. И., Пересичный М. И. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- К.: А.С.К., 2018г.
11. Панова Л.А. Организация производства на предприятия общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2019г.
12. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие - Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2019г.

Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.
2. Нормативные документы и федеральные законы:
 - ФЗ о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.00г. № 29 ФЗ
 - ФЗ-2 от 09.01.96. с изменениями и дополнениями от 17.12.99г. ФЗ – 212
 - ФЗ – 29 от 02. 01. 00. о качестве и безопасности пищевых продуктов
 - СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов»
 - СанПиН 1.1. 1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

- ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
- СанПиН № 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

3. Интернет ресурсы:

www.legpromsme.ru

www.businesspravo.ru

www.ecobest.ru

www.sebusiness.ru

www.twinpx.com/file/149691/

belobshepit.ru/nod/106

psbatishev.narod.ru

biblior.ru

sklad-zakonov.narod.ru

www.tehbez.ru