

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой.

Разработчик:

Мокшина Ирина Владимировна, преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2023 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью Общепрофессионального цикла учебного цикла основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

По итогам освоения дисциплины, обучающиеся должны продемонстрировать результаты обучения, соотнесённые с результатами освоения ООП СПО, приведенные в таблице.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07	<ul style="list-style-type: none">– определять наличие запасов и расход продуктов;– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	<ul style="list-style-type: none">– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;– общие требования к качеству сырья и продуктов;– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;– методы контроля качества продуктов при хранении;– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;– виды снабжения;– виды складских помещений и требования к ним;– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;– правила оценки состояния запасов на производстве;

		<ul style="list-style-type: none"> – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	107
Объем образовательной программы	
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	16
практические занятия	32
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	29
Консультации	-
Промежуточная аттестация¹	Диф. зачет

¹ Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		ОК 1,2,3,5,7
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	4	
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки 2. Органолептическая оценка качества грибов и продуктов их переработки		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		

	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Ассортимент зерномучных товаров и контроль их качества		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1,

	2. Ознакомление с дефектами яиц		2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых веществ.		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Самостоятельная работа	10	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Тематика практических занятий	8	

	1. Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		
	3. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.		
	4. Организация тарного хозяйства		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей	Содержание учебного материала	4	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Тематика практических занятий	9	
	1. Приемка продовольственных товаров		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		
	3. Определение наличия запасов на складе.		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов	Самостоятельная работа	6	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения		

продовольственных товаров	скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		6	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов			
	Тематика практических занятий			
	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				
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Самостоятельная работа		4	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.			
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство			
	Тематика практических занятий		4	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада			ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада				
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Самостоятельная работа		10	ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.			
	2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков			
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и			

	праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Тематика практических занятий	6	
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения		ОК 1,2,3,5,7, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи		
	3. Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях.		
Всего:		107	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья:

количество посадочных мест - 30 шт., стол для преподавателя 1 шт, стул для преподавателя 1 шт., ноутбук Acer Ent69CX 1 шт, мультимедийный проектор Sony VLP-DX147 1 шт, экран 1 шт, колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт, доска маркерная меловая комбинированная 1 шт, наглядные материалы и стенды

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основные источники

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. 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. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 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.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: 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: 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: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. 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
13. 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>
14. 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.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;

<p>групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
---	--	--

<p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2023

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине *ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья* разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): И.О. Мокшина И.В., преподаватель

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2023 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1	31	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
ПК4.1 ПК5.1 ПК6.1	32	Общие требования к качеству сырья и продуктов
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК7,	33	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов
	34	Методы контроля качества продуктов при хранении
	35	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
	36	Виды снабжения
	37	Виды складских помещений и требования к ним
	38	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
	39	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
	310	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
	311	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве
	312	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве
	313	Правила оценки состояния запасов на производстве
	314	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
	315	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
	316	Виды сопроводительной документации на различные виды продуктов
	У1	Определять наличие запасов и наличие продуктов
У2	Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	
У3	Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	
У4	Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	
У5	Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел Основные группы продовольственных товаров				
Введение. Предмет, цели и задачи	31	Способность перечислить термины основных характеристик продовольственных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1) 5</i>
	32	Способность выделить показатели качества продовольственных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 2)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5</i>
	35	Способность сформулировать правила хранения товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	У1	Способность проанализировать виды и формы запасов на предприятии	<i>Реферат (п. 5.2, темы 1)</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров СРС по Теме 1.1	31	Способность определять свойства и показатели ассортимента	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 4-6)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 6 (п. 6.1) 5</i>
	32	Способность расшифровывать маркировку потребительских товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 7)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5</i>
	34	Способность выделить методы определения качества	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 8)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 8 (п. 6.1) 5</i>
	35	Способность перечислить способы и формы инструктирования персонала	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 9)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1) 5</i>
	У2	Способность проанализировать условия хранения продуктов и запасов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 10)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки СРС по Теме 1.2	31	Способность охарактеризовать ассортимент свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 11-12)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 9 (п. 6.1) 5</i>
	32	Способность определять качество свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 13)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5</i>
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1) 5</i>
	34	Способность перечислить методы контроля качества при хранении свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5</i>
	35	Способность определять формы инструктажей по безопасности	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы</i>	<i>Вопросы на</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		хранения	16-18) ⁵	диф.зачет 9 (п. 6.1) 5
	У2	Способность проанализировать условия хранения	Контрольная работа № 3 вариант 1 (п.5.4, задания 1-3)	Вопросы на диф.зачет 8 (п. 6.1) 5
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения		Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5
	У4	Способность составлять план контроля расхода свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Контрольная работа № 3 вариант 2 (п.5.4, задания 4)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Реферат 5.2 - 3	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров СРС по Теме 1.3	31	Способность охарактеризовать ассортимент зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 19-22) ⁵	Вопросы на диф.зачет 14 (п. 6.1) 5
	32	Способность определять качество зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 23-26) ⁵	Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1) 5
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 27) ⁵	Вопросы на диф.зачет 14 (п. 6.1) 5
	34	Способность перечислить методы контроля качества при хранении зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28) ⁵	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1) 5
	35	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 29) ⁵	Вопросы на диф.зачет 13 (п. 6.1) 5
	У2	Способность проанализировать условия хранения	Контрольная работа № 3 вариант 1 (п.5.4, задания 1-3)	Вопросы на диф.зачет 14 (п. 6.1) 5
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения		Вопросы на диф.зачет 17 (п. 6.1) 5
	У4	Способность составлять план контроля расхода зерновых товаров	Контрольная работа № 3 вариант 2 (п.5.4, задания 1-3)	Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1) 5
У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения зерновых товаров	Реферат 5.2 - 3	Вопросы на диф.зачет 19 (п. 6.1) 5	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров СРС по Теме 1.4	31	Способность охарактеризовать ассортимент молочных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 30-31)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 1-6 (п. 6.1) 5</i>
	32	Способность определять качество молочных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 32-34)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5</i>
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки молочных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 35)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1) 5</i>
	34	Способность перечислить методы контроля качества при хранении молочных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 36)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 20 (п. 6.1) 5</i>
	35	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 37-39)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1) 5</i>
	У2	Способность проанализировать условия хранения	<i>Контрольная работа № 2 вариант 1 (п.5.4, задания 1-2)</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1) 5</i>
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 85) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1) 5</i>
	У4	Способность составлять план контроля расхода молочных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 84) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1) 5</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения молочных товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 82-85) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов СРС по Теме 1.5	31	Способность охарактеризовать ассортимент рыбы, рыбных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 40)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1) 5</i>
	32	Способность определять качество рыбы, рыбных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 41)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5</i>
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки рыбы, рыбных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 42)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5</i>
	34	Способность перечислить методы контроля качества при хранении рыбы, рыбных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 43)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5</i>
	35	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 44)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5</i>
	У2	Способность проанализировать условия хранения	<i>Контрольная работа № 1</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
			<i>вариант 2 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>(п. 6.1) 5</i>
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения		<i>Вопросы на диф.зачет 3</i>
	У4	Способность составлять план контроля расхода рыбы, рыбных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-85) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1) 5</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения рыбы, рыбных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 43-45) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов СРС по Теме 1.6	31	Способность охарактеризовать ассортимент мяса, мясных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-47) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	32	Способность определять качество мяса, мясных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 48) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки мяса, мясных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 49) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	34	Способность перечислить методы контроля качества при хранении мяса, мясных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 50-52) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	35	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 53) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	У2	Способность проанализировать условия хранения	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	У4	Способность составлять план контроля расхода мяса, мясных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения мяса, мясных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5</i>
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	31	Способность охарактеризовать ассортимент яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-55) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5</i>
	32	Способность определять качество яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 56) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5</i>
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки яичных	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы</i>	<i>Вопросы на</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		продуктов, пищевых жиров	57) ⁵	диф.зачет 7 (п. 6.1) 5
	34	Способность перечислить методы контроля качества при хранении яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 58) ⁵	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5
	35	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 59) ⁵	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5
	У2	Способность проанализировать условия хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59) 5	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59) 5	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5
	У4	Способность составлять план контроля расхода яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59) 5	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1) 5
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59) 5	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	31	Способность охарактеризовать ассортимент кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-64) ⁵	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5
	32	Способность определять качество кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 65) ⁵	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 66-67) ⁵	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5
	34	Способность перечислить методы контроля качества при хранении кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 68) ⁵	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1) 5
	35	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 69-71) ⁵	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1) 5
	У2	Способность проанализировать условия хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71) 5	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1) 5
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71) 5	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1) 5
У4	Способность составлять план контроля расхода кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71) 5	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1) 5	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
				(п. 6.1) 5
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения кондитерских и вкусовых товаров	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1) 5</i>
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	36	Способность перечислить виды снабжения	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 70-73) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 13 (п. 6.1) 5</i>
	37	Способность изложить принципы компоновки складских помещений	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 74-76) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1) 5</i>
	38	Способность объяснить периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 77--78) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1) 5</i>
	У2	Способность провести анализ условий хранения в складских помещениях	<i>Контрольная работа №2 (п.5.4, задания 1-4)</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1) 5</i>
	У3	Способность разрабатывать правила хранения пищевых продуктов	<i>Тест 84- 88</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1) 5</i>
	У4	Способность составить план мероприятий по контролю расхода и хранения продуктов.	<i>Тест 132-134</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1) 5</i>
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	39	Способность разрабатывать методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 79-80) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1) 5</i>
	310	Способность рассчитать расход продуктов на производство	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 81-82) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 17 (п. 6.1) 5</i>
	316	Способность перечислить основные виды сопроводительной документации на продукцию	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 83-84) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1) 5</i>
	У1	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов	<i>Тест 135- 139</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1) 5</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	У5	Способность составить план работы с учетными документами	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 91-99) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1) 5</i>
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	33	Способность сформулировать условия хранения, упаковки продовольственных продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 85)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 27 (п. 6.1) 5</i>
	34	Способность перечислить методы контроля качества сырья и продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 86)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5</i>
	35	Способность объяснить принципы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 87)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 212 (п. 6.1) 5</i>
	311	Способность выделить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов сырья	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 88)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1) 5</i>
	314	Способность сформулировать правила инвентаризации продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 89)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 31 (п. 6.1) 5</i>
	У1	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов с учетом естественной убыли	<i>Реферат (п. 5.2, 4)</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1) 5</i>
	У2	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	<i>Тест 118- 131</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1) 5</i>
	У3	Способность разработать инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 92-103) 5</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1) 5</i>
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	310	Способность изложить основные принципы программного обеспечения управления расхода продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 90-91)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 17 (п. 6.1) 5</i>
	315	Способность объяснить правила оформления заказа на продукты	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 92-94)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 26 (п. 6.1) 5</i>
	316	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные виды продуктов	<i>Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 95-97)⁵</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1) 5</i>
	У4	Способность организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов.	<i>Тест 3 уровня</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1) 5</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию	<i>Тест 3 уровня</i>	<i>Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1) 5</i>
Тема 2.5	311	Способность перечислить способы	<i>Устный опрос,</i>	<i>Вопросы на</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания		обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	(п. 5.1, вопросы 98-99) ⁵	диф.зачет 24 (п. 6.1) 5
	312	Способность перечислить методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 100) ⁵	Вопросы на диф.зачет 32 (п. 6.1) 5
	313	Способность выделить правила оценки состояния запасов на производстве	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 101-102) ⁵	Вопросы на диф.зачет 32 (п. 6.1) 5
	314	Способность сформулировать правила процедуры инвентаризации запасов продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 103) ⁵	Вопросы на диф.зачет 31 (п. 6.1) 5
	У2	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Тест 3 уровня	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5
	У3	Способность составлять инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 76-80) 5	Вопросы на диф.зачет 28 (п. 6.1) 5
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранению продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 81-88) 5	Вопросы на диф.зачет 29 (п. 6.1) 5

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров				
Тема 1.2. Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки	У2	Способность оценить качество свежих овощей, плодов, и продуктов их переработки	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
	32	Способность определять качество свежих овощей, плодов, и продуктов их переработки	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.2. Лабораторная работа № 2	У2	Способность оценить качество грибов и продуктов их переработки	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Органолептическая оценка качества грибов и продуктов их переработки	32	Способность определять качество грибов и продуктов их переработки	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.3 Лабораторная работа № 1 Ассортимент зерномучных товаров и контроль их качества	У2	Способность оценить качество муки, крупы	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У3	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	31	Способность охарактеризовать ассортимент зерновых товаров	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	32	Способность определять качество зерновых товаров	<i>Опрос, тест</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.4 Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	У2	Заполнить таблицу оценки качества молока питьевого	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения молочных товаров	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	31	Способность охарактеризовать ассортимент молочных товаров	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	32	Способность определять качество молочных товаров	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.5 Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	У2	Заполнить таблицу оценки качества рыбы, рыбных продуктов	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения рыбы, рыбных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	31	Способность охарактеризовать ассортимент рыбы, рыбных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	32	Способность определять качество рыбы, рыбных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.6 Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	У2	Заполнить таблицу оценки качества мяса, мясных продуктов	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения мяса, мясных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	31	Способность охарактеризовать ассортимент мяса, мясных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	32	Способность определять качество мяса, мясных продуктов	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.7 Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	У2	Заполнить таблицу оценки качества яичных продуктов	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю хранения яичных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	31	Способность охарактеризовать ассортимент яичных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	32	Способность определять качество яичных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.7 Лабораторная работа №2 Ознакомление с дефектами яиц	У2	Определять дефекты яиц	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У3	Разработать инструкцию по безопасности хранения яиц	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	33	Способность перечислить условия хранения и упаковки яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 1.8 Лабораторная работа №1 Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых веществ	У2	Заполнить таблицу оценки качества образцов соли и лимонада	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю хранения вкусовых веществ	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	31	Способность охарактеризовать ассортимент вкусовых веществ	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	32	Способность определять качество вкусовых веществ	<i>Лаб раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
Тема 2.1 Практическое занятие № 1 Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий	У1	Способность определить ассортимент основных поставляемых товаров	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	Способность определить источники снабжения	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	36	Способность составлять критерии оценки поставщика при его выборе	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины общественног о питания	Код резуль тата обуче ния	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.1 Практическое занятие № 2 Составление договора поставки на продовольств енные товары	У5	Способность заполнять договор поставки на поставку сырья и продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	316	Способность оформлять сопроводительную документацию на различные продукты	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.1 Практическое занятие №3 Компоновка складских помещений с учетом технологичес кого цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия	У2	Способность провести анализ условий хранения в складских помещениях	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У4	Способность составить план мероприятий по контролю расхода и хранения продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	37	Способность изложить принципы компоновки складских помещений	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	38	Способность объяснить периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.1 Практическое занятие №4 Организация тарного хозяйства	У3	Способность разрабатывать правила хранения пищевых продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У4	Способность составить план мероприятий по контролю расхода и хранения тары.	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	37	Способность изложить принципы компоновки складских помещений	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.2 Практическое занятие №1 Приемка продовольств енных товаров	У1	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У5	Способность работы с учетными документами при приемке товара	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	316	Способность перечислить основные виды сопроводительной документации на продукцию	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.2 Практическое занятие №2 Освоение порядка	У5	Способность составить план работы с учетными документами	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	316	Способность перечислить основные виды	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
работы с учетными документами по приему продовольственных товаров		сопроводительной документации на продукцию		
Тема 2.2 Практическое занятие №3 Определение наличия запасов на складе	У1	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	39	Способность разрабатывать методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	310	Способность рассчитать расход продуктов на производство	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.3 Практическое занятие №1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	У1	Рассчитать наличие запасов и наличие продуктов с учетом естественной убыли	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У2	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	33	Способность сформулировать условия хранения, упаковки продовольственных продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	314	Способность сформулировать правила инвентаризации продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.3 Практическое занятие №2 Проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	У3	Способность разработать инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	У2	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	35	Способность объяснить принципы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.3 Практическое занятие №3 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов	У3	Способность разработать инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	34	Способность перечислить методы контроля качества сырья и продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	311	Способность выделить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов сырья	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.4 Практическое занятие №1 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	У4	Способность организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов.	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	310	Способность изложить основные принципы программного обеспечения управления расхода продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	315	Способность объяснить правила оформления заказа на продукты	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.4 Практическое занятие №2 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	У5	Способность оформлять технологическую документацию	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	315	Способность объяснить правила оформления заказа на продукты	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	316	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные виды продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.5 Практическое занятие №1 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранению продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	311	Способность перечислить способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	313	Способность выделить правила оценки состояния запасов на производстве	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.5 Практическое занятие №2 Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов	У2	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	312	Способность перечислить методы контроля возможных хищений запасов на производстве	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
Тема 2.5 Практическое занятие №3 Оформление результатов инвентаризации, проведённой	У5	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранению продуктов	<i>Практ раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	313	Способность выделить правила оценки состояния запасов на производстве	<i>Опрос, тест, контр. раб</i>	<i>Тест, ответы на вопросы</i>
	314	Способность сформулировать	<i>Опрос, тест,</i>	<i>Тест, ответы на</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
в складских помещениях		правила процедуры инвентаризации запасов продуктов	<i>контр. раб</i>	<i>вопросы</i>

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение,*)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *реферат, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое

	решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1	Основные задачи дисциплины.
2	Рациональное и сбалансированное питание.
3	Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность
4	Физические и химические свойства продовольственных товаров.
5	Доброкачественность продовольственных товаров.
6	Признаки, положенные в основу классификации продовольственных товаров
7	Факторы, формирующие качество (сырье, процесс производства и др.)
8	Достоинства и недостатки методов оценки показателей качества товаров
9	Факторы, влияющие на усвояемость продовольственных товаров
10	Товарная экспертиза и ее основные виды
11	Как классифицируются плоды и овощи?
12	Что это за наука - помология?
13	Перечислите основные показатели качества плодов и овощей.
14	Укажите сроки и режимы хранения плодов и овощей?
15	Какие способы хранения применяются для плодово-овощной группы?
16	Чем отличается товарный сорт от помологического?
17	Что такое дозаривание и его необходимость в современных условиях?
18	Какие болезни овощей и плодов, с/х вредителей вы знаете?
19	Какие виды муки, крупы вы знаете?
20	Что такое крупа?
21	Назовите сорта муки и крупы.
22	Как определить сорт муки, крупы?
23	Что понижает качество и сорт муки, крупы?
24	Назовите основные показатели качества муки, крупы.
25	Назовите специфические показатели качества муки и крупы.
26	Как определить влажность муки, какой она должна быть по ГОСТ?
27	Каких вредителей хлебных запасов вы знаете?
28	Назовите сроки и режимы хранения зерно-мучной продукции, их способы хранения, упаковку, маркировку.
29	Каких вредителей хлебных запасов вы знаете?
30	Что такое молоко?
31	Какие виды молока вы знаете?
32	В чем состоит уникальность молока? Почему оно белого цвета?
33	Какое применение молоку вы можете указать?
34	Почему молоко хорошо усваивается?
35	Какой показатель качества молока является основным?
36	Какие режимы и сроки хранения необходимо соблюдать при перевозке и хранении молока?
37	Как делится молоко по содержанию жира?
38	Чем отличается пастеризованное от стерилизованного молока? Что такое ультрапастеризованное молоко?
39	Какие виды фальсификации молока могут встречаться в торговой сети?
40	Что относится к рыбной продукции?
41	Какие виды разделки рыбы вы знаете?

42	Что такое «теша»?
43	Какие дефекты рыбной продукции вы знаете?
44	Какие режимы и сроки хранения необходимо соблюдать при перевозке и хранении рыбной продукции?
45	Каким способом хранят рыбную продукцию?
46	Что относится к мясной продукции?
47	Какие виды колбасы вы знаете?
48	По каким параметрам определяют сорт колбасы?
49	Какие дефекты мясной продукции вы знаете?
50	Какие режимы и сроки хранения необходимо соблюдать при перевозке и хранении мясной продукции?
51	Что означает белый налет на копченой колбасе?
52	Объясните выражение «колбаса в череве»
53	Каким способом хранят мясную продукцию?
54	Какие виды яичных продуктов вы знаете?
55	Классификация яиц
56	По каким показателям проводят оценку качества яиц?
57	Назовите допустимые дефекты яиц?
58	Назовите недопустимые дефекты яиц?
59	На какие группы подразделяют яйца?
60	Какие виды вкусовых веществ Вы знаете?
61	Что означают наименования: специи, пряности, приправы? Чем они отличаются?
62	Как используются вкусовые вещества на п.о.п?
63	Какого действия на организм человека бывают вкусовые вещества?
64	Какие виды соли Вы знаете?
65	В каком случае какие виды соли применяются?
66	Как вносится соль в кулинарные блюда и мучную продукцию?
67	Назовите специфические показатели качества лимонада.
68	Какие дефекты вкуса безалкогольных напитков Вы знаете?
69	Что такое опалесценция? Является ли она дефектом?
70	Назовите сроки и режимы хранения соли, лимонада, упаковку, маркировку.
71	Какого товарного соседства требует соль при хранении ее на складе
72	Назовите виды снабжения предприятий общественного питания.
73	Какие требования предъявляют к продовольственному снабжению?
74	Какие источники используют для продовольственного снабжения?
75	Что является дополнительным источником поставки товаров на предприятия общественного питания?
76	На какие группы делят продовольственные ресурсы по характеру образования?
77	Кто является посредником предприятий в закупке товаров?
78	Какие критерии необходимо соблюдать при выборе поставщика?
79	Назвать основные этапы приемки товара.
80	Как и по каким документам производят приемку продуктов на предприятиях?
81	Какие установлены сроки приемки товаров?
82	Как производят приемку товаров по качеству?
83	В каких случаях товар запрещается принимать?
84	Назвать нормативно-техническую документацию, регламентирующую снабжение.
85	Что такое просрочка товара?
86	В скольких экземплярах необходимо составлять акт, в случае разногласий по

	поставкам товаров?
87	Как должны такие акты называться?
88	В каком документе отражены условия поставки товара?
89	Какие меры применяются к предприятию за нарушения этих условий?
90	Как происходит прием и отпуск сырья, товаров со склада на производство?
91	Чем отличаются требование – накладная и накладная?
92	Какие виды накладных вы знаете?
93	Что такое счет-фактура? Товарно-транспортная накладная?
94	В скольких экземплярах накладные выписываются и где учитываются?
95	Кем подписываются требование – накладная и накладная?
96	Без каких обязательных документов прием продовольственных товаров запрещен?
97	Какие продукты и товары запрещены к приемке на п.о.п?
98	Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания.
99	Основные задачи учета запасов и сырья.
100	Организация количественного учета.
101	Документальное оформление поступления товара.
102	Приемка товаров на складе поставщика.
103	

5.2 Темы рефератов

1. Анализ ассортимента сырья, продуктов для разных типов предприятий общественного питания
 2. Дать характеристику грибам, произрастающим в регионе
 3. Характеристика технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 4. Естественная убыль продуктов, сырья при хранении.
- п.

5.3 Примеры тестовых заданий

Вариант 1

Вариант 2

Вариант 3

Время выполнения – ____ минут

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

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.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Вопросы для дифференцированного зачета по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров.
3. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.
4. Товароведная характеристика молочных товаров.
5. Товароведная характеристика зерномучных товаров.
6. Характеристика и ассортимент овощей.
7. Характеристика и ассортимент свежих плодов.
8. Организация коммерческих связей. Логистический подход к организации снабжения.
9. Требования к продовольственному снабжению. Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания.
10. Организация договорных отношений с поставщиками. Содержание и назначение договора поставки.
11. Организация продовольственного снабжения. Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки продуктов.
12. Виды транспорта, используемого при перевозке сырья и готовой продукции, критерии его выбора, экономичность использования. Требования к транспортировке товаров.
13. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Требования к материально-техническому снабжению, выбор поставщиков, доставка материальных средств.
14. Организация и задачи складского хозяйства предприятий общественного питания. Функции складского хозяйства.
15. Состав и компоновка складских помещений. Требования к размещению складских помещений.
16. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
17. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений.
18. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск). Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.
19. Организация приемки продовольственных товаров. Особенности приемки импортных товаров.
20. Технология хранения товаров. Способы хранения и укладки товаров.
21. Условия хранения различных видов продовольственных товаров.
22. Режим хранения продовольственных товаров. Характеристика хранения.
23. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
24. Возможные риски при хранении. Товарные потери.
25. Товарные запасы: понятие, учет, контроль, значение для ритмичной работы предприятия.
26. Организация и технология отпуска товаров со склада. Документальное оформление отпуска.
27. Организация тарного хозяйства. Виды и назначение тары.
28. Классификация тары. Технические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические, экологические требования к таре.
29. Организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение, возврат тары).

30. Организационно-технические и экономические мероприятия по сокращению расходов по таре.
31. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Документы, оформляемые по результатам инвентаризации.
32. Основания и условия материальной ответственности работников. Виды материальной ответственности.

6.2 Примеры тестовых заданий

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, макаронные изделия 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 1 кг. продукта:

а) не более 3 мг.

б) не допустимо

в) не более 5 мг.

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. Макаaronные изделия 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. Бертолеция 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
- 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) 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 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 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

127. 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

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 к 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) ацидоцеаноанабиоз
- 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
2. Гастрономическая группа	крупы, мука, макароны
	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	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

Время выполнения – ____ минут