

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы учебной дисциплины **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Разработчик:

Грушина Н. С, преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ

им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело
Протокол № 4 от «12» января 2024 года
Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья предназначен для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами использования контрольно-оценочных средств являются:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС СПО;
- управление достижением целей реализации образовательной программы, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников, указанных в ФГОС СПО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

1.2 Формируемые компетенции

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

	для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3 Результаты освоения учебной дисциплины

Результат освоения профессиональных и общих компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Матрица освоения компетенций по темам учебной дисциплины

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Введение				
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров.				
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	59	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 -10	13	Устный опрос Практические занятия Темы докладов	комплект заданий
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	20	Устный опрос Практические занятия Темы докладов	комплект заданий
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	14	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	32	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	11	Практические занятия Устный опрос	комплект а заданий

	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10		Темы докладов	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	27	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	32	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного				
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	19	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	35	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	10	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	13	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10	32	Практические занятия Устный опрос Темы докладов	комплект заданий

Формы и методы контроля по элементам, составляющим учебную дисциплину, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров.				
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	Дифференцированный зачет.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9-10
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания			
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Тема 1.6. Товароведная характеристика мясных продуктов	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного				

Тема 2.1 Организация продовольственного материально- технического снабжения	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания Темы докладов Тестовые задания	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9 -10		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Практические занятия Устный опрос Темы докладов Тестовые задания			

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1 Вопросы для собеседования

Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

- 1 Товароведение: основные понятия, цели и задачи.
- 2 Потребительная стоимость товара, как предмет товароведения. Взаимосвязь потребительной и меновой стоимости.
- 3 Основополагающие товароведные характеристики как важные критерии конкурентоспособности товаров.
- 4 Методы товароведения: системный подход, классификация и кодирование товаров. Классификаторы.
- 5 Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, методы формирования и управления. Ассортиментная политика.
- 6 Качество: свойства, показатели, их классификация, оценка качества.
- 7 Потребительские свойства: номенклатура, показатели, методы их определения.

- 8 Безопасность и экологичность.
- 9 Факторы, формирующие и сохраняющие качество: сырье, технологии производства, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Управление качеством.
- 10 Информация о товаре и ее значение в коммерческой деятельности. Экспертиза: понятие, цели и задачи.
- 11 Идентификация и фальсификация товаров. Виды и методы экспертизы. Организация и порядок проведения.
- 12 Документальное оформление.

Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

1. Свежие овощи. Классификация овощей. Клубневые овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи. Луковые овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи.
2. Плоды. Классификация плодов.
3. Семечковые плоды.
4. Косточковые плоды.
5. Ягоды. Орехоплодные.
6. Субтропические и тропические плоды.
7. Хранение овощей и плодов.
8. Процессы, происходящие при хранении.
9. Режим хранения, его регулирование и контроль.
10. Современные методы хранения.
11. Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели качества, особенности их оценки, идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

1. Зерно. Классификация зерновых культур. Общие сведения о химическом составе и строении зерна различных культур.
2. Крупы. Классификация крупы. Основы производства. Характеристика основных видов крупы.
3. Мука. Основные сведения о производстве муки и классификация помолов пшеницы и ржи.
4. Хлебобулочные изделия. Принципы классификации хлеба. Основы хлебопечения.
5. Макароны. Классификация, сырье, процессы производства.

Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров

1. Молоко и сливки. Химический состав молока.
2. Классификация, ассортимент молока. Технология производства и виды сливок.
3. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение.
4. Сущность процессов их получения. Классификация.
5. Масло коровье. Пищевая ценность, классификация, способы производства, ассортимент.
6. Сыры. Пищевая ценность. Основы производства. Классификация, ассортимент.

Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

- 1 Чем объясняется высокая пищевая ценность и хорошая усвояемость мяса рыб
- 2 Какие требования предъявляют к качеству соленой рыбы
- 3 В чем разница между процессами вяления и сушки рыбы
- 4 Назовите дефекты рыбы горячего и холодного копчения
- 5 Назовите группировку и ассортимент рыбных кулинарных изделий
- 6 Особенности химического состава рыбы
- 7 Назовите виды ракообразных и их назначение
- 8 Почему пищевая ценность рыбных консервов выше, чем сырья для них

Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

1. Свежее мясо. Переработка скота. Классификация мяса. Химический состав мяса.
2. Мясные субпродукты. Классификация, химический состав.
3. Мясо птицы. Переработка домашней птицы. Мясо пернатой дичи.
4. Колбасные изделия. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Основы производства.
5. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, основы производства, ассортимент.

Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

1. Яичные товары.
2. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц.
3. Классификация яиц.
4. Качество, экспертиза отдельных групп товаров, основные показатели качества, особенности их оценки, и идентификации, экспертизы, сертификации, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и реализации; перспективы развития.
5. Состав и физико-химические свойства жиров Жиры животные. Методы извлечения жиров. Условия сроки хранения.
6. Растительные масла. Технологическая схема получения растительных масел.
7. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки и товарным сортам.
8. Маргариновая продукция. Классификация, химический состав, технология производства

Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

1. Чай. Характеристика сырья. Сбор и обработка чайного листа. Классификация чая.
2. Кофе. Разновидности и сорта натурального кофе. Кофейные напитки.
3. Пряности и приправы. Значение в питании. Классификация пряностей. Виды приправ.
4. Безалкогольные напитки. Классификация. Сырье, способы изготовления, ассортимент.
5. Пиво. Сырье, технология изготовления, ассортимент.
6. Алкогольные напитки. Спирт. Водка и ликёро-водочные изделия. Ром. Виски. Виноградные вина. Коньяк.
7. Крахмал и крахмалопродукты. Виды крахмала. Сырье, основы производства.
8. Сахар. Классификация. Основы производства.

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

- 1 Снабжение: понятие значение, виды.
- 2 Виды поставщиков, организация договорных отношений.
- 3 Организация приемки продовольственных товаров.
- 4 Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.,
- 5 Оборудование складских помещений: механическое, весовое, холодильное.

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

- 1 Санитарно гигиенические требования предъявляются к складским помещениям
- 2 Тарное хозяйство: понятие, назначение. В чем состоит сущность хранения продуктов
- 3 Виды снабжения предприятий общественного питания

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

- 1 Условия хранения различных видов продовольственных товаров.
- 2 Возможные риски при хранении.
- 3 Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
- 4 Способы хранения продуктов.

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

- 1 Особенности учета производства продукции в общественном питании
- 2 Акт о снятии остатков
- 3 Материальная ответственность за производство продукции

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

1. Товарные запасы: понятие назначение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья.
2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.
3. Ответственность работников в области контроля наличия товаров.
4. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.
5. Контроль расхода продуктов на производстве. Документальный учет расхода сырья на производстве.
6. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ недостаточен, но полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

1. Показатели, характеризующие пищевую ценность продуктов питания.
2. Картофель: заготовка, методы хранения, борьба с болезнями картофеля, потребительское значение.
3. Изменения при хранении охлажденного мяса.
4. Анализ показателей качества различных групп зерномучных товаров в розничной торговле.
5. Способы определения доброкачественности яичных продуктов.
6. Ассортимент кондитерских товаров различных групп в предприятиях розничной торговли.
7. Правила приемки продовольственных товаров.
8. Организация внутреннего контроля в области хранения запасов.
9. Изучение регионального рынка продовольственных товаров.
10. Нормы потребления продовольственных товаров.
11. Кондитерские товары региональных производителей.
12. Региональный рынок кондитерских товаров.
13. Ассортимент и оценка качества кондитерских товаров.

14. Состояние регионального рынка зерномучных товаров.

15. Товары-новинки зерномучных товаров региональных производителей.

16. Современные методы хранения сырья.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

2.3 Комплект тестов

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

1. Качество товаров - это:

- а) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении
- б) свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.
- в) совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением

2. Пищевая ценность продукта-

- а) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
- б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- в) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

3. Биологическая ценность продукта-

- а) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
- б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- в) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

4. Энергетическая ценность продукта-
- а) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
 - б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
 - в) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели
5. Эргономические свойства характеризуют
- а) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду
 - б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях
 - в) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.
6. Эстетические свойства характеризуют
- а) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду
 - б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях
 - в) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.
7. Экологические свойства характеризуют
- а) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду
 - б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях
 - в) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.
8. При определении уровня качества товаров применяют следующие методы
- а) дифференциальный или комплексный
 - б) органолептический или лабораторный
 - в) социологический или экспертный
9. Оценка качества- это:
- а) сравнение совокупности показателей качества товара соответствующей совокупности базовых показателей
 - б) Количественная и качественная оценка свойств, составляющих его полезность путем использования соответствующих методов.
 - в) проверка соответствия показателей качества требованиям, установленным в стандартах
10. Органолептический метод основан
- а) качества продуктов с помощью органов чувств
 - б) определении качества продуктов с помощью реактивов
 - в) на учете мнений высококвалифицированных специалистов
11. Измерительный метод основан:
- а) определении качества продуктов с помощью органов чувств
 - б) определении качества продуктов с помощью реактивов
 - в) на учете мнений высококвалифицированных специалистов
12. Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом:
- а) влажность

- б) внешний вид
- в) запах

13. Какой из перечисленных показателей, нельзя определить измерительным Методом:

- а) кислотность
- б) зольность
- в) вкус

14. Сертификат-это

- а) документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции
- б) документ подтверждения соответствия качества продукции
- в) маркировка, нанесенная на продукте

14. Стандарт-это

- а) документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции
- б) документ подтверждения соответствия качества продукции
- в) маркировка, нанесенная на продукте

15. Сертификация-это

- а) деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции
- б) деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
- в) экспертная оценка товара

16. Стандартизация - это

- а) деятельность по установлению норм, требований и правил к качеству продукции
- б) деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
- в) экспертная оценка товара

17. Штрих-код-это

- а) маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товара
- б) этикетка продукта
- в) торговая марка продукта

18. Входной контроль качества продукции на предприятии - это

- а) контроль всего технологического процесса
- б) проверка качества сырья и материалов
- в) контроль качества готовой продукции

19. Межоперационный контроль качества продукции на предприятии - это

- а) контроль всего технологического процесса
- б) проверка качества сырья и материалов
- в) контроль качества готовой продукции

20. Выходной контроль качества продукции на предприятии -это

- а) контроль всего технологического процесса
- б) проверка качества сырья и материалов
- в) контроль качества готовой продукции

21. Выборочный контроль-это
- а) предупредительный для предупреждения брака
 - б) контроль всей продукции
 - в) контроль части продукции
21. Сплошной контроль-это
- а) предупредительный для предупреждения брака
 - б) контроль всей продукции
 - в) контроль части продукции
22. Статистический контроль-это
- а) предупредительный для предупреждения брака
 - б) контроль всей продукции
 - в) контроль части продукции
23. Сорт-это
- а) градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах
 - б) совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением
 - в) количественная характеристика свойств товара
24. По возможности выявления дефекты бывают
- а) критические, значительные, малозначительные
 - б) исправимые, неисправимые
 - в) явные, скрытые
25. По возможности исправления дефекты бывают
- а) критические, значительные, малозначительные
 - б) исправимые, неисправимые
 - в) явные, скрытые
26. По степени значимости выявления дефекты бывают
- а) критические, значительные, малозначительные
 - б) исправимые, неисправимые
 - в) явные, скрытые
27. В торговле контроль качества продукции осуществляют
- а) представители изготовителя продукции
 - б) эксперты
 - в) товароведы по качеству оптовых и розничных предприятий
28. К факторам, формирующим качество товаров, относятся
- а) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов
 - б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства
 - в) тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
29. К факторам, сохраняющим качество товаров, относятся:
- а) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов
 - б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства
 - в) тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
30. Связано ли формирование качества с результатами маркетинговых исследований
- а) да

б) нет

31. При хранении продуктов главными факторами, вызывающими изменения качества являются

- а) химический состав продуктов
- б) сырье, из которого изготовлены продукты
- в) температура, газовый состав, влажность воздуха.

32. Наиболее благоприятная температура для хранения продуктов

- а) 20-25 градусов
- б) 0-15 градусов
- в) ниже 0 градусов

33. Оптимальная влажность воздуха для свежих плодов и овощей

- а) 85-95%
- б) 65-75%

34. Оптимальная влажность воздуха для сухих продуктов

- а) 85-95%
- б) 65-75%

35. Воздух содержит

- а) 50% азота, 48% кислорода и 2% углекислого газа
- б) 78% азота, 21% кислорода и 0,09% углекислого газа
- в) 21% азота, 78% кислорода и 0,09% углекислого газа

36. К физическим методам консервирования относят

- а) сушка, консервирование солью и сахаром
- б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
- в) квашение
- г) маринование, копчение

37. К физико-химическим методам консервирования относят

- а) сушка, консервирование солью и сахаром
- б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
- в) квашение
- г) маринование, копчение

38. К биохимическим методам консервирования относят

- а) сушка, консервирование солью и сахаром
- б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
- в) квашение
- г) маринование, копчение

39. К химическим методам консервирования относят

- а) сушка, консервирование солью и сахаром
- б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
- в) квашение
- г) маринование, копчение

40. Оптимальная температура хранения охлажденных продуктов

- а) от +1 до -1 градусов
- б) от +1 до +2 градусов
- в) от +2 до +3 градусов

41. При охлаждении клеточный сок превращается в лед
а) да
б) нет
42. Продукт лучше сохраняет свои первоначальные качества
а) при быстром замораживании
б) при медленном замораживании
43. Пастеризация заключается в нагревании продукта
а) выше 100 градусов
б) до 100 градусов
44. Погибают ли при стерилизации все микроорганизмы и их споры
а) да
б) нет
45. Содержание влаги в сушеных продуктах не превышает
а) 25%
б) 15%
в) 20%
46. При консервировании сахаром концентрация сахара доводится
а) до 50%
б) до 65%
в) до 80%
47. Квашение основано на образовании
а) масляной кислоты
б) молочной кислоты
в) уксусной кислоты
48. Маринованием называют консервирование
а) масляной кислотой
б) молочной кислотой
в) уксусной кислотой
49. К каким методам консервирования относят копчение
а) к биохимическим
б) к физико-химическим
в) к химическим
50. На действии химических веществ, подавляющих деятельность микроорганизмов основаны
а) физические методы консервирования
б) физико-химические методы консервирования
в) биохимические методы консервирования
г) химические методы консервирования
51. К естественной убыли относятся потери товаров, возникающие в результате
а) несоблюдения технологии изготовления товаров
б) неправильного хранения или транспортировки товаров, небрежного отношения к ним, нарушения условий и сроков реализации
в) усушки, распыла и разлива

52. К физическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
- а) сорбция и десорбция
 - б) превращение химических веществ в продуктах
 - в) дыхание, гидролиз
 - г) брожение, гниение, плесневение
53. К химическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
- а) сорбция и десорбция
 - б) превращение химических веществ в продуктах
 - в) дыхание, гидролиз
 - г) брожение, гниение, плесневение
54. К биохимическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
- а) сорбция и десорбция
 - б) превращение химических веществ в продуктах
 - в) дыхание, гидролиз
 - г) брожение, гниение, плесневение
55. К биологическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
- а) сорбция и десорбция
 - б) превращение химических веществ в продуктах
 - в) дыхание, гидролиз
 - г) брожение, гниение, плесневение
56. Поглощение продуктом влаги при хранении - это
- а) процесс сорбции
 - б) процесс десорбции
57. Брожение-это
- а) расщепление углеводов
 - б) разложение белковых веществ
 - в) результат развития плесневелых грибов
58. Гниение-это
- а) расщепление углеводов
 - б) разложение белковых веществ
 - в) результат развития плесневелых грибов
59. Плесневение - это
- а) расщепление углеводов
 - б) разложение белковых веществ
 - в) результат развития плесневелых грибов

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

1. К клубнеплодам относят
- а) морковь, свеклу, редис
 - б) картофель, топинамбур, батат
2. К десертным овощам относят
- а) ревень, спаржу, артишоки

б) укроп, эстрагон, майоран

3. Огурцы относят к

- а) капустным овощам
- б) томатным овощам
- в) тыквенным овощам

4. Баклажаны относят к

- а) капустным овощам
- б) томатным овощам
- в) тыквенным овощам

5. К семечковым плодам относят

- а) черешню, вишню, сливу
- б) яблоки, груши, айву
- в) гранаты, инжир, хурма

6. К косточковым плодам относят

- а) черешню, вишню, сливу
- б) яблоки, груши, айву
- в) гранаты, инжир, хурма

7. К субтропическим плодам относят

- а) черешню, вишню, сливу
- б) яблоки, груши, айву
- в) гранаты, инжир, хурма

8. К настоящим ягодам относят

- а) малину и ежевику
- б) виноград, смородину, крыжовник
- в) землянику и клубнику

9. К сложным ягодам относят

- а) малину и ежевику
- б) виноград, смородину, крыжовник
- в) землянику и клубнику

10. К ложным ягодам относят

- а) малину и ежевику
- б) виноград, смородину, крыжовник
- в) землянику и клубнику

11. Пищевая ценность орехоплодных плодов обусловлена наличием в них

- а) витаминов и минеральных веществ
- б) легко усваиваемых жиров и белков
- в) фитонцидов, эфирных масел

12. Пищевая ценность луковых овощей обусловлена наличием в них

- а) витаминов и минеральных веществ
- б) легкоусваиваемых жиров и белков
- в) фитонцидов, эфирных масел

13. Пищевая ценность свежих плодов и овощей обусловлена наличием в них

- а) витаминов и минеральных веществ
- б) легкоусваиваемых жиров и белков
- в) фитонцидов, эфирных масел

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

1. К хлебным злакам относят
 - а) пшеницу, рожь, ячмень, овес
 - б) гречиху
 - в) горох, фасоль, бобы, соя

2. К бобовым злакам относят
 - а) пшеницу, рожь, ячмень, овес
 - б) гречиху
 - в) горох, фасоль, бобы, соя

3. Основная питательная часть зерна это
 - а) цветковые пленки и оболочки
 - б) алейроновый слой
 - в) эндосперм

4. При переработке зерна в муку или крупу зародыш стремятся удалить
 - а) для удобства технологической переработки
 - б) из-за высокого содержания в нем жира
 - в) так как он снижает пищевую ценность

5. Гидротермическая обработка зерна заключается в
 - а) обрушении и шелушении зерна
 - б) подсортировке и очистке зерна
 - в) пропаривании и просушивании зерна

6. Обрушивание-это
 - а) удаление цветковых пленок и плодовых и семенных оболочек
 - б) удаление плодовых и семенных оболочек и алейронового слоя

7. Шлифовка-это
 - а) удаление цветковых пленок и плодовых и семенных оболочек
 - б) удаление плодовых и семенных оболочек и алейронового слоя

8. Из гречихи получают
 - а) перловую и ячневую крупу
 - б) хлопья «Геркулес»
 - в) ядрицу и продел

9. Из овса получают
 - а) перловую и ячневую крупу
 - б) хлопья «Геркулес»
 - в) ядрицу и продел

10. Из ячменя получают
 - а) перловую и ячневую крупу
 - б) хлопья «Геркулес»
 - в) ядрицу и продел

11. Из пшеницы получают
- а) перловую и ячневую крупу
 - б) хлопья «Геркулес»
 - в) крупу «Полтавскую» и «Артек»
12. Крупа манная делится на
- а) марки
 - б) сорта
 - в) номера
13. Для изготовления макаронных изделий используют муку
- а) с низким содержанием клейковины
 - б) с высоким содержанием клейковины
14. Сорт муки тем выше, чем
- а) больше в ней отрубных частиц
 - б) меньше в ней отрубных частиц
15. К трубчатым макаронам относят
- а) рожки, перья, макароны
 - б) лапша
 - в) вермишель
 - г) ушки, ракушки
16. К нитеобразным макаронам относят
- а) рожки, перья, макароны
 - б) лапша
 - в) вермишель
 - г) ушки, ракушки
17. К фигурным макаронам относят
- а) рожки, перья, макароны
 - б) лапша
 - в) вермишель
 - г) ушки, ракушки
18. Кислотность пшеничного хлеба должна быть не выше
- а) 7%
 - б) 12%
 - в) 4%
19. Кислотность ржаного хлеба должна быть не выше
- а) 7%
 - б) 12%
 - в) 4%
20. Кислотность булочных изделий должна быть не выше
- а) 7%
 - б) 12%
 - в) 4%

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров

1. Основным белком молока является

- а) миоген
- б) казеин
- в) эластин

2. Гомогенизация молока-это

- а) снижение или повышение содержания в нем жира или сухих веществ
- б) его пастеризация
- в) интенсивная механическая обработка молока с целью раздробления жировых шариков

3. Процесс нагревания молока до температуры 76 градусов Цельсия и выдержкой в течении 20 секунд называют

- а) пастеризацией молока
- б) стерилизацией молока

4. Какое молоко с более длительным сроком хранения

- а) пастеризованное
- б) стерилизованное

5. Какой показатель молочного жира отражает его хорошую усвояемость

- а) плотность
- б) температура плавления
- в) удельная теплоемкость

6. Какие из перечисленных ниже продуктов не являются кисломолочными

- а) сливки
- б) сметана
- в) творог

7. Продуктом молочно-кислого и спиртового брожения является

- а) кефир
- б) простокваша
- в) ряженка

8. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием белка и сухих веществ- это

- а) сметана
- б) йогурт
- в) кумыс

9. Чем отличается по химическому составу кефир от обыкновенной простокваши

- а) содержанием витамина С
- б) содержанием молочной кислоты
- в) содержанием спирта

10. Какое из перечисленных видов мороженого является наиболее калорийным

- а) пломбир
- б) сливочное
- в) молочное

11. Сыры отличаются высоким содержанием

- а) жиров
- б) протеина и магния
- в) протеина и кальция

12. Сычужные сыры бывают

- а) натуральные и переработанные
- б) свежие и зрелые

13. Какие сыры выдерживают 2-6 недель

- а) мягкие
- б) твердые

14. Какие сыры являются продуктом переработки сычужных сыров

- а) сыры с плесенью
- б) плавленые
- в) кисломолочные

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

1. Какая температура у охлажденной рыбы?

- а От 1°C до -5°C
- б От 0°C до 4°C
- в От -6°C и ниже

2. Какие существуют способы охлаждения рыбы?

- а Естественное и искусственное
- б Циркулирующей морской водой, мелкодробленым льдом, орошением
- в Быстрое и медленное

3. Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- а 40% и более
- б Не более 50%
- в Не менее 50%

4. Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- а Консерванты
- б Антибиотики
- в Кислоты

5. Какая температура воздуха необходима для естественного замораживания рыбы?

- а От -6°C до -10°C
- б От -2°C до -6°C
- в Не выше -15°C
- г

6. Сущность быстрого замораживания?

- а При -6°C замерзает вода
- б При -25°C и ниже вода замерзает в межклеточном пространстве и в клетках
- в При -18°C кристаллизуется влага

7. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?

- а Гнилостный запах, отставание мяса от костей
- б Дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах
- в Дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах
- г

8. Подразделение охлажденной рыбы по качеству.

- а Без разделения на сорта
- б 1 и 2-й сорта
- в В/с и 1-й сорт

9. Рыба с какой температурой называется мороженой?

- а -6°C, -12°C, -18°C
- б -2°C, 0°C, 4°C
- в -4°C, -1°C, 5°C

10. Какие признаки у рыбы естественного способа замораживания?
- а Тушка правильной формы с плотно прижатыми жаберными крышками и плавниками
 - б Рот открыт, приподняты жаберные крышки, расправлены плавники
 - в Форма тела неправильная, открыт рот
11. Как определить стандартную длину рыбы?
- а От вершины рыла до начала хвостового плавника
 - б От вершины рыла до конца хвостового плавника
 - в От вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника
 - г
12. Какие существуют способы замораживания рыбы?
- а Естественное, мелкодробленным льдом до 100%, в льдосолевых смесях
 - б В морозильных камерах, льдом с расходом до 100% к массе рыбы, орошением
 - в Естественное, в льдосолевых смесях, в морозильных камерах
13. Какие недостатки у рыбы льдосолевого способа замораживания?
- а Деформация, просаливание на 2—3 см, потускнение поверхности, окисление жира у высокожирных рыб
 - б Просаливание, снижение пищевой ценности
 - в Солевая денатурация белков, снижение пищевой ценности
14. Причины гниения мяса рыбы.
- а Развитие гнилостных бактерий
 - б Развитие слизиобразующих бактерий
 - в Действие ферментов
15. В чем значение глазирования рыбы?
- а Улучшить качество, товарный сорт
 - б Придать товарный вид
 - в Предупредить окисление жира, усушку
16. Укажите, из зерна каких рыб готовят красную икру?
- а Белуга, калуга, осетр, шип, севрюга
 - б Кефаль, минтай, треска, судак
 - в Кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча, нерка
17. На какие сорта делится зернистая икра осетровых рыб?
- а Высший, 1, 2-й
 - б Не делится
 - в Высший и 1-й
18. Назовите виды икры, получаемые из осетровых рыб.
- а Зернистая, пастеризованная, паюсная, ястычная, откидная
 - б Зернистая, паюсная, ястычная
 - в Зернистая, пастеризованная, ястычная, пробойная
19. На какие сорта делится зернистая икра лососевых рыб?
- а Высший, 1, 2-й
 - б 1 и 2-й
 - в Не делится
20. Чем объясняется более быстрая порча икры лососевых рыб?
- а Икра лососевых рыб имеет одну оболочку
 - б Белковая масса в икре лососевых рыб самая жидкая

- в В икре лососевых рыб жир находится под оболочкой
21. Почему икра осетровых рыб хранится лучше?
- а В икре осетровых рыб жир сконцентрирован в центре зерна
 - б Икра осетровых рыб имеет три оболочки
 - в Белковая масса в икре осетровых рыб менее жидкая, чем в икре лососевых
22. Для какой икры типичен запах «травки»?
- а Для икры лососевых рыб
 - б Для икры осетровых рыб
 - в Для икры частиковых рыб
23. Укажите промысловых рыб, из которых готовят черную икру.
- а Кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча
 - б Белуга, калуга, осетр, шип, севрюга
 - в Кефаль, судак, минтай, треска
24. К какому семейству относятся навага и путассу?
- а Тресковые
 - б Карповые
 - в Лососевые
25. Назовите рыб семейства окуневых.
- а Окунь, судак, карп
 - б Сазан, окунь, ерш
 - в Судак, окунь, ерш
26. Назовите представителей семейства карповых.
- а Сазан, лещ, вобла, толстолобик
 - б Карп, лещ, судак
 - в Судак, лещ, вобла, тарань
27. Назовите представителей семейства сельдевых.
- а Сельдь, тюлька, килька
 - б Салака, килька, снеток
 - в Сельдь, килька, корюшка
28. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства лососевых.
- а Черная икра, красное или белое мясо, жировой плавник
 - б Жировой плавник
 - в 5 рядов костных пластинок, черная икра
29. К какому семейству относятся кета и горбуша?
- а Осетровые
 - б Лососевые
 - в Карповые
30. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых.
- а Два спинных плавника, первый — колючий
 - б Один клиновидный спинной плавник
 - в Два спинных плавника, первый — колючий, на жабрах шипы
31. Назовите представителей семейства камбаловых.
- а Камбала, палтус,
 - б Камбала, лещ
 - в Камбала, хамса

32. Назовите рыб семейства тресковых.

- а Треска, налим, вобла
- б Треска, пикша, стерлядь
- в Пикша, треска, налим

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

1. Какие белки преобладают в мясе

- а) коллаген, эластин (неполноценные)
- б) миозин, глобулин, актин (полноценные)

2. Наиболее легкой усвояемостью отличается

- а) говяжий жир
- б) бараний жир
- в) свиной жир

3. Массовая доля какой ткани мяса наибольшая

- а) мышечной
- б) жировой
- в) костной

4. Говядина - это мясо

- а) волов, быков, коров
- б) баранов
- в) крупного рогатого скота

5. Остывшее мясо -

- а) подвергнутое охлаждению не больше 12 градусов
- б) от 0 до 4 градусов
- в) от -3 до -5 градусов

6. Мясо говядины, баранины, свинины делят на

- а) сорта
- б) категории

7. Говядину 1 категории маркируют

- а) квадратным клеймом
- б) круглым клеймом
- в) треугольным клеймом

8. Съедобные внутренние органы называются

- а) бужениной
- б) полуфабрикатами
- в) субпродуктами

9. К субпродуктам 1 категории относят

- а) селезенку, легкие, желудки
- б) сердце, печень, почки

10. Какой жир лучше усваивается

- а) говяжий
- б) куриный

11. Птица, у которой удален кишечник, называется

- а) полупотрошенной
- б) потрошенной
- в) разделанной

Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

1. По химическому составу жиры - это

- а) длинные цепочки, состоящие из аминокислот
- б) соединения трехатомного спирта глицерина и эфирных масел
- в) соединения трехатомного спирта глицерина и жирных кислот

2. Влияют ли непредельные жирные кислоты, входящие в состав жиров на свойства жиров

- а) да
- б) нет

3. В каких жирах преобладают насыщенные жирные кислоты

- а) в твердых
- б) в жидких

4. Наибольшей пищевой ценностью обладает масло, полученное

- а) холодным прессованием
- б) горячим прессованием

5. Какие витамины входят в состав жиров

- а) А, В, С
- б) А, Е, Д
- в) С, РР, Р

6. Какое из перечисленных масел наиболее жирное и питательное

- а) подсолнечное
- б) соевое
- в) оливковое

7. Какие масла лучше сохраняют свои качества

- а) рафинированные
- б) нерафинированные

8. К животным топленым жирам относятся

- а) говяжий, бараний, свиной
- б) кулинарный жир и маргарин
- в) топленое и сливочное масло

9. Какие жирные кислоты преобладают в животных жирах

- а) насыщенные
- б) ненасыщенные

10. В каких жирах температура плавления и застывания выше

- а) в животных
- б) в растительных

11. Основным сырьем для производства маргарина является

- а) сливочное масло
- б) саломас

в) топленое масло

12. Входят ли в состав маргарина животные жиры и молоко

- а) да
- б) нет

13. Сливочное масло получают из

- а) сметаны
- б) сливок

14. Энергетическая ценность какого масла выше

- а) сливочного
- б) топленого

15. Содержание жира в топленом масле

- а) не менее 79%
- б) не менее 89%
- в) не менее 99%

16. Штафф - это

- а) салитый вкус сливочного масла
- б) темно-желтое покрытие в верхнем слое сливочного масла
- в) кормовой привкус масла

17. Результаты экспертизы образца яиц: масса одного яйца 57- 60 г; на маркировке не указана дата снесения; высота воздушной камеры 10 мм, желток перемещается от центрального положения. Заключение о качестве яиц –

- а) столовые 1 категории, нестандартные
- б) диетические 1 категории
- в) столовые 1 категории, стандартные
- г) столовое 2 категории, стандартные
- д)

18. Состояние воздушной камеры для столовых яиц, хранившихся в промышленном холодильнике, допускается

- а) несколько подвижная, высотой не более 9 мм
- б) несколько подвижная, высотой не более 7 мм
- в) неподвижная, высотой не более 4 мм.
- г) неподвижная, высотой не более 7 мм¹⁹.
- д)

19. Категория яиц устанавливается на основе следующих показателей:

- а) масса яйца
- б) высота воздушной камеры
- в) размер яйца по наибольшему поперечному диаметру
- г) состояние белка и желтка

20. Куриные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые в зависимости?

- а) от массы и качества
- б) от срока хранения и массы
- в) от качества и срока хранения
- г)

21. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

- а омлет
- б яичный порошок
- в льезон
- г яичный меланж

22. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?

- а белок
- б желток

23. Куринные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые в зависимости?

- а от массы и качества
- б от срока хранения и массы
- в от качества и срока хранения

24. В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется:

- а белочная оболочка
- б воздушная камера
- в градинки
- г Поры

25. Плохо усваивается белок яиц

- а сваренных всмятку
- б сырых
- в сваренных вкрутую
- г сваренных в "мешочек"

26. Денатурация яичного белка происходит при температуре

- а 45-50С
- б 60-65 С
- в 70 С
- г 80 С
- д 90 С
- е

27. Прибор для определения качества яиц

- а овоскоп
- б шаблон
- в линейка
- г весы

Тема 1.8. Товароведная и характеристика кондитерских и вкусовых товаров

1. Верхушечные молодые побеги чайного куста называются

- а) бай-хао
- б) листовым чаем
- в) флешами

2. В технологическом процессе производства зеленого байхового чая отсутствуют процессы

- а) завяливания и ферментации
- б) пропаривания перегретым паром
- в) скручивания и сортировки

3. Вкус и аромат кофейных зерен улучшается при

- а) сушке
- б) ферментативном дозревании

в) жарке

4. Аромат пряностей обусловлен

- а) дубильными веществами, азотистыми основаниями
- б) фенольными соединениями, пектиновыми веществами
- в) эфирными маслами, гликозидами, алкалоидами

5. К семенным пряностям относят

- а) шафран, гвоздику
- б) горчицу, мускатный орех
- в) перец, тмин

6. К цветочным пряностям относят

- а) шафран, гвоздику
- б) горчицу, мускатный орех
- в) перец, тмин

7. К плодовым пряностям относят

- а) шафран, гвоздику
- б) горчицу, мускатный орех
- в) перец, тмин

8. Каменную соль добывают

- а) со дна соленых озер
- б) из недр земли
- в) путем выпаривания воды океанов, морей, озер
- г) упариванием рассолов из недр земли

9. Выварочную соль добывают

- а) со дна соленых озер
- б) из недр земли
- в) путем выпаривания воды океанов, морей, озер
- г) упариванием рассолов из недр земли

10. Самосадочную соль добывают

- а) со дна соленых озер
- б) из недр земли
- в) путем выпаривания воды океанов, морей, озер
- г) упариванием рассолов из недр земли

11. Садочную соль добывают

- а) со дна соленых озер
- б) из недр земли
- в) путем выпаривания воды океанов, морей, озер
- г) упариванием рассолов из недр земли

12. Уксусная эссенция содержит

- а) 50% уксусной кислоты
- б) 70% уксусной кислоты
- в) 30% уксусной кислоты

13. Натуральные соки вырабатывают

- а) из одного вида сырья
- б) из двух и более видов сырья

- в) из мякоти фруктов и сахарного сиропа
14. Купажированные соки вырабатывают
- а) из одного вида сырья
 - б) из двух и более видов сырья
 - в) из мякоти фруктов и сахарного сиропа
15. Соки с мякотью(нектары) вырабатывают
- а) из одного вида сырья
 - б) из двух и более видов сырья
 - в) из мякоти фруктов и сахарного сиропа
16. К допустимым дефектам соков относят
- а) осадок, расслоение сока и отделение мякоти
 - б) бомбаж, брожение
17. Минеральные воды по происхождению бывают
- а) столовые, лечебно-столовые, лечебные
 - б) натуральные, искусственные
 - в) гидрокарбонатные, хлоридные, сульфатные
18. Минеральные воды по степени минерализации бывают
- а) столовые, лечебно-столовые, лечебные
 - б) натуральные, искусственные
 - в) гидрокарбонатные, хлоридные, сульфатные
19. Минеральные воды по химическому составу делят на
- а) столовые, лечебно-столовые, лечебные
 - б) натуральные, искусственные
 - в) гидрокарбонатные, хлоридные, сульфатные
20. Сильногазированные напитки содержат
- а) 0,2-0,3 % углекислого газа
 - б) 0,3-0,4 % углекислого газа
 - в) более 0,4 % углекислого газа
21. Сырьем для производства пива служат
- а) ячмень, красящие вещества, сахар, хмель, дрожжи
 - б) солод, ферменты, дрожжи, хмель
22. Солод- это
- а) рис, кукуруза
 - б) пророщенный ячмень
 - в) осахарившийся крахмал
23. Клейстеризация крахмала-это его набухание в
- а) в холодной воде
 - б) в горячей воде
24. Патока — это продукт
- а) неполного гидролиза крахмала
 - б) полного гидролиза крахмала
25. Кондитерские изделия отличаются высокой
- а) пищевой ценностью
 - б) энергетической ценностью

26. Мармелад относят к
- а) карамели
 - б) конфетным изделиям
 - в) фруктово-ягодным изделиям
27. Варенье-это продукт
- а) из плодов и ягод, сваренных в сахарном сиропе до желеобразного состояния
 - б) из протертой плодовой массы, уваренной с сахаром
 - в) из проваренных в сахарном сиропе плодов, подсушенных и обсыпанных мелким сахаром
 - г) из сахарного сиропа, ягод и плодов
28. Джем-это продукт
- а) из плодов и ягод, сваренных в сахарном сиропе до желеобразного состояния
 - б) из протертой плодовой массы, уваренной с сахаром
 - в) из проваренных в сахарном сиропе плодов, подсушенных и обсыпанных мелким сахаром
 - г) из сахарного сиропа, ягод и плодов
29. Повидло-это продукт
- а) из плодов и ягод, сваренных в сахарном сиропе до желеобразного состояния
 - б) из протертой плодовой массы, уваренной с сахаром
 - в) из проваренных в сахарном сиропе плодов, подсушенных и обсыпанных мелким сахаром
 - г) из сахарного сиропа, ягод и плодов
30. Цукаты — это продукты
- а) из плодов и ягод, сваренных в сахарном сиропе до желеобразного состояния
 - б) из протертой плодовой массы, уваренной с сахаром
 - в) из проваренных в сахарном сиропе плодов, подсушенных и обсыпанных мелким сахаром
 - г) из сахарного сиропа, ягод и плодов
31. Пищевую ценность шоколада повышают содержащиеся в нем
- а) дубильные и минеральные вещества
 - б) теобромин и кофеин
 - в) жиры и углеводы
32. Глазирование карамели и конфетных изделий-это
- а) нанесение на поверхность тонкого слоя жира
 - б) обсыпка поверхности сахаром-песком или сахарной пудрой
 - в) покрытие карамели тонким слоем шоколада

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:

- а) заключение договоров на поставку;
- б) своевременная доставка продуктов;
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
- г) все ответы верны.

2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.

3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор

4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:

- а) четыре основных раздела;
- б) шесть основных разделов;
- в) пять основных разделов;
- г) все ответы верны.

5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:

- а) перечень разногласий между сторонами;
- б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
- в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
- г) все ответы верны.

6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

- а) что и сколько купить;
- б) как сэкономить;
- в) сколько потратить;
- г) где найти денег, на покупку сырья.

7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?

- а) зав. складом;
- б) торговый агент;
- в) продавец на рынке;
- г) все ответы верны.

12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

13. Какова основная задача посредников?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

- а) выговор;
- б) прибыль;
- в) штраф;
- г) комиссионное вознаграждение.

15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:

- а) «Овощи»;
- б) «Хлеб»;
- в) «Молоко»;
- г) «Продукты».

16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

- а) санитарный паспорт;
- б) медицинский паспорт;
- в) разрешение на перевозку продуктов;
- г) заключение Роспотребнадзора.

17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

- а) транзитным;
- б) изотермическим;
- в) термостойким;
- г) охлаждаемым.

18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?

- а) транзитная;
- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?

- а) транзитная;
- б) складская;

- в) смешанная;
- г) кольцевая.

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

1. Приемку сырья и продуктов от поставщика принимают:
 - а) в три этапа;
 - б) в два этапа;
 - в) в четыре этапа;
 - г) все ответы верны.
2. Приемку сырья и продуктов от поставщика проводят:
 - а) по товарно-транспортным накладным;
 - б) по требованиям-накладным;
 - в) по счетам-фактурам;
 - г) по сертификатам качества.
3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
 - а) 48 часов;
 - б) 72 часа;
 - в) 24 часа;
 - г) все ответы верны.
4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
 - а) до 15 дней;
 - б) до 10 дней;
 - в) до 5 дней;
 - г) все ответы верны.
5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:
 - а) в трёх экземплярах;
 - б) в пяти экземплярах;
 - в) в четырёх экземплярах;
 - г) все ответы верны.
6. Приемка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
 - а) по химическим показателям;
 - б) по органолептическим показателям;
 - в) по физическим показателям;
 - г) все ответы верны.
7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
 - а) «Об обеспечении единства измерений»;
 - б) «О защите прав потребителей»;
 - в) «О конкуренции»;
 - г) «О техническом регулировании».
8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
 - а) сверхнормативными;
 - б) минимальными;
 - в) нормированными;
 - г) все ответы верны.
9. Складские помещения в ПОП служат:
 - а) для обработки сырья и продуктов;
 - б) для приёмки и кратковременного хранения;

- в) для приготовления полуфабрикатов;
- г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения.

11. Организация снабжения ПОП предполагает

- а) поставку строительных материалов;
- б) поставку сырья и продуктов;
- в) поставку оборудования;
- г) все ответы верны.

12. Режим хранения сырья и продуктов – это:

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

13. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

14. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

16. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) подвесной.

17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:

- а) к нормируемым потерям;
- б) к нормируемым излишкам;

- в) к ненормируемым потерям;
- г) к ненормируемым излишкам.

19. Нормируемые потери – это:

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

20. При получении продуктов со склада, необходимо:

- а) проверить продукты по качеству и количеству;
- б) проверить срок реализации;
- в) проверить накладные;
- г) осмотреть тару.

- а) материал для склеивания поверхностей;
- б) чистящее средство;
- в) товарная упаковка;
- г) все ответы верны.

21. Упаковка – это:

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;
- в) материал для склеивания поверхностей;
- г) все ответы верны.

22. Тара предназначена для:

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
- б) проверки качества товара;
- в) уничтожения продуктовых отходов;
- г) сжигания мусора.

23. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:

- а) четыре;
- б) шесть;
- в) восемь;
- г) десять.

24. Классификация тары производится по основным признакам:

- а) по степени жёсткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации;
- г) все ответы верны.

25. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:

- а) товароборот;
- б) тарооборот;
- в) кругооборот;
- г) все ответы верны.

26. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?

- а) договор купли-продажи;
- б) договор аренды;
- в) договор поставки;
- г) все ответы верны.

27. К деревянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
28. К металлической таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
29. К стеклянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
30. К тканевой таре можно отнести
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
31. По принадлежности тара подразделяется:
- а) общего пользования;
 - б) предприятий общественного питания;
 - в) тара поставщика;
 - г) все ответы верны.
32. Что относится к разной таре?
- а) банки, бутылки;
 - б) корзины плетёные, коробка, кули и др.;
 - в) мешки и паковочная ткань;
 - г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.
33. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:
- а) выговор;
 - б) расторжение договора;
 - в) отказ от услуг поставщика;
 - г) штраф в зависимости от вида тары.
34. От чего зависит сохранность и качество тары?
- а) от времени года;
 - б) от влажности воздуха;
 - в) от условий хранения;
 - г) от температуры воздуха.
35. Каковы способы маркировки тары?
- а) выжигание номера;
 - б) нанесение несмываемой краски;
 - в) крепление ярлыка или бирки;
 - г) все ответы верны

1. Режим хранения

- а это совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище
- б это совокупность условий, при которых товар сохраняет качество
- в контроль за соблюдением санитарных правил

2. Большинство скоропортящихся товаров хранят при температуре

Варианты ответов

- а - 1...8°C
- б 0...4°C
- в 4...8°C

3. Для продуктов с высоким содержанием влаги необходима относительная влажность воздуха

Варианты ответов

- а 70 — 75%
- б 80 — 90%
- в 60 — 70%

4. Упаковка защищает товары

Варианты ответов

- а от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха
- б света, посторонних запахов, микроорганизмов
- в оба ответа верны

5. Цель хранения

Варианты ответов

- а контроль за соблюдением санитарных правил
- б обеспечение стабильности исходных свойств товаров с минимальными потерями
- в обеспечение условий, при которых товар сохраняет качество

6. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранят

Варианты ответов

- а в морозильных камерах при температуре 0... 2 °С не более 48 ч на стеллажах или подтоварниках
- б в охлаждаемых камерах при температуре 2...6 °С не более 12 ч
- в в охлаждаемых камерах при температуре 2...6 °С не более 48 ч

7. Срок хранения молочно-жировых продуктов

- а 1 — 3 суток
- б 5—10 суток
- в 2—5 суток

8. К нормируемым потерям относятся

- а усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив
- б бой и порча
- в оба ответа верны

9. Неликвидные отходы

- а бумажные тампоны из-под птицы, оберточные материалы, вязки колбасных
- б хребты осетровых рыб, штафф от зачистки масла
- в крошка от хлебобулочных изделий

10. Ликвидные отходы

- а могут быть реализованы по другой цене

- б списываются по специальным нормам
- в уничтожаются

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

1. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется
 - а) поставка через посредника
 - б) прямая поставка
 - в) обратная поставка
 - г) вспомогательная поставка
2. На поставку товара от поставщика оформляют документы
 - а) акт на поставку
 - б) накладная
 - в) договор на поставку
 - г) заборный лист
3. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам
 - а) договор
 - б) акт
 - в) заборный лист
 - г) накладная
4. Весоизмерительное оборудование служит для:
 - а) проверки веса товара;
 - б) качественного измерения веса товаров;
 - в) количественного измерения веса товаров;
 - г) проверки качества товара.
5. От правильного применения водоизмерительного оборудования зависит:
 - а) точность учёта;
 - б) правильность расчёта с посетителями;
 - в) срок службы весов;
 - г) все ответы верны.
6. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:
 - а) налоговой инспекцией;
 - б) Роспотребнадзором;
 - в) полицией;
 - г) городскими органами управления.
7. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:
 - а) циферблатные;
 - б) проекционные;
 - в) гирные;
 - г) шкальные.
8. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:
 - а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

9. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
10. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
11. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
12. К эксплуатационным требованиям весов относятся:
- а) наглядность показаний;
 - б) пределы взвешивания;
 - в) быстрота взвешивания;
 - г) все ответы верны.
13. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:
- а) не обязательными для применения;
 - б) на усмотрение администрации предприятия;
 - в) обязательными для применения;
 - г) все ответы верны.

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

1. Тара – это:
- а) материал для склеивания поверхностей;
 - б) чистящее средство;
 - в) товарная упаковка;
 - г) все ответы верны.
2. Упаковка – это:
- а) потребительская тара;
 - б) чистящее средство;
 - в) материал для склеивания поверхностей;
 - г) все ответы верны.
3. Тара предназначена для:
- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
 - б) проверки качества товара;
 - в) уничтожения продуктовых отходов;
 - г) сжигания мусора.
4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:
- а) четыре;
 - б) шесть;
 - в) восемь;
 - г) десять.

5. Классификация тары производится по основным признакам:
- а) по степени жёсткости;
 - б) по кратности использования;
 - в) по степени специализации;
 - г) все ответы верны.
6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
- а) товарооборот;
 - б) тарооборот;
 - в) кругооборот;
 - г) все ответы верны.
7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?
- а) договор купли-продажи;
 - б) договор аренды;
 - в) договор поставки;
 - г) все ответы верны.
8. К деревянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
9. К металлической таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
10. К стеклянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
11. К тканевой таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
12. По принадлежности тара подразделяется:
- а) общего пользования;
 - б) предприятий общественного питания;
 - в) тара поставщика;
 - г) все ответы верны.
13. Что относится к разной таре?
- а) банки, бутылки;
 - б) корзины плетёные, короба, кули и др.;
 - в) мешки и паковочная ткань;
 - г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.
14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:
- а) выговор;
 - б) расторжение договора;
 - в) отказ от услуг поставщика;
 - г) штраф в зависимости от вида тары.
15. От чего зависит сохранность и качество тары?
- а) от времени года;
 - б) от влажности воздуха;
 - в) от условий хранения;
 - г) от температуры воздуха.
16. Каковы способы маркировки тары?
- а) выжигание номера;
 - б) нанесение несмываемой краски;

- в) крепление ярлыка или бирки;
 - г) все ответы верны.
17. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
- а) в три этапа;
 - б) в два этапа;
 - в) в четыре этапа;
 - г) все ответы верны.
18. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
- а) по товарно-транспортным накладным;
 - б) по требованиям-накладным;
 - в) по счетам-фактурам;
 - г) по сертификатам качества.
19. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
- а) 48 часов;
 - б) 72 часа;
 - в) 24 часа;
 - г) все ответы верны.
20. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
- а) до 15 дней;
 - б) до 10 дней;
 - в) до 5 дней;
 - г) все ответы верны.
21. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:
- а) в трёх экземплярах;
 - б) в пяти экземплярах;
 - в) в четырёх экземплярах;
 - г) все ответы верны.
22. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
- а) по химическим показателям;
 - б) по органолептическим показателям;
 - в) по физическим показателям;
 - г) все ответы верны.
23. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
- а) «Об обеспечении единства измерений»;
 - б) «О защите прав потребителей»;
 - в) «О конкуренции»;
 - г) «О техническом регулировании».
24. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- а) сверхнормативными;
 - б) минимальными;
 - в) нормированными;
 - г) все ответы верны.
25. Складские помещения в ПОП служат:
- а) для обработки сырья и продуктов;
 - б) для приёмки и кратковременного хранения;
 - в) для приготовления полуфабрикатов;
 - г) все ответы верны.
26. Определите последовательность складских операций:
- а) размещение на хранение;
 - б) приёмка товаров;
 - в) разгрузка транспорта;
 - г) отпуск товаров из мест хранения.
27. Организация снабжения ПОП предполагает:
- а) поставку строительных материалов;
 - б) поставку сырья и продуктов;
 - в) поставку оборудования;
 - г) все ответы верны.

28. Режим хранения сырья и продуктов – это:
- определённая температура и относительная влажность;
 - хорошая вентиляция и естественное освещение;
 - искусственное освещение и влажная уборка;
 - все ответы верны.
29. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:
- стеллажный;
 - штабельный;
 - ящичный;
 - насыпной.
30. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:
- стеллажный;
 - штабельный;
 - ящичный;
 - насыпной.
31. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:
- к нормируемым потерям;
 - к нормируемым излишкам;
 - к ненормируемым потерям;
 - к ненормируемым излишкам.
32. Нормируемые потери – это:
- потери в пределах норм естественной убыли;
 - порча продуктов материально-ответственными лицами;
 - потери в случае стихийных бедствий;
 - потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Комплект практических заданий

Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктовых переработки

Вариант 1. Провести оценку качества овощей на соответствие нормативным документам (НД).

Результаты оформить в виде таблицы для каждого проверяемого овоща.

Наименование показателя (для каждого овоща отдельно)	Требования НД	Фактические показатели	Примечание

Сравнив требования НД и фактические показатели, сделать вывод о качестве овощей.
 Вариант 2. Провести оценку качества плодов на соответствие нормативным документам (НД).

Результаты оформить в виде таблицы для каждого проверяемого плода.

Наименование показателя (для каждого овоща отдельно)	Требования НД	Фактические показатели	Примечание

Сравнив требования НД и фактические показатели, сделать вывод о качестве плодов.

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Вариант1. Изучите ассортимент зерновых и бобовых круп по натуральным образцам-эталонам. Сравните эти показатели по размеру, форме и цвету. Заполните таблицу по форме:

Номер образца	Зерновая культура	Наименование крупы	Сорт, номер крупы по размеру, марка

Вариант2.

1. Изучите стандарты на крупу. При этом обратите особое внимание на технические требования. Сравните технические требования отдельных круп, найдите общие показатели качества.
2. Проведите оценку качества образцов.

Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров

Вариант1. Оценка потребительских свойств молока по органолептическим показателям

- 1) Определение состояния тары;
- 2) Определение полноты маркировки на потребительской таре;
- 3) Определение внешнего вида и консистенции;
- 4) Определение цвета;
- 5) Определение запаха и вкуса.

Вариант2. Оценка качества кисломолочных продуктов (творога, сметаны) по органолептическим показателям

Оценку качества кисломолочных продуктов (творог, сметана) начинают с осмотра внешнего вида и консистенции. Консистенция продукта обусловлена способом выработки, интенсивностью биохимических процессов, протекающих при изготовлении и хранении продукта. Кисломолочные продукты, изготовленные термостатным способом, имеют плотный ненарушенный сгусток, а резервуарным – нарушенный сгусток сметанообразной консистенции. Консистенция творога должна быть нежная и однородная. Цвет определяется также как у молока.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на чистоту кисломолочного вкуса и отсутствие посторонних привкусов.

Результаты выполненной работы оформите в виде таблицы.

Показатели качества	Требования НД	Фактические показатели	Примечание

Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Вариант 1. Определение градации качества живой, рыбы по органолептическим показателям, предусмотренным стандартом. Изучение болезней живой рыбы.

Вариант2. Зарисуйте схему строения тела рыбы.

Зарисуйте схему строения тела рыбы и отметьте промысловую длину, длину головы,

длину тушки.

Вариант 3. Идентификация промысловых рыб.

Идентификацией называют определение наименования рыбы. Для проведения идентификации необходимо выявить ее количественные и качественные признаки, позволяющие установить принадлежность исследуемого образца рыбы к конкретному семейству и наименование рыбы.

Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Вариант 1. Изучить органолептические показатели свежести мяса.

По состоянию свежести мясо подразделяется на свежее, сомнительной свежести и несвежее.

Используя учебную литературу, заполните таблицу органолептических показателей свежести мяса.

Показатели	Мясо свежее	Мясо сомнительной свежести	Мясо несвежее
Внешний вид и цвет поверхности тушки			
Мышцы на разрезе			
Консистенция			
Запах			
Состояние жира			
Состояние сухожилий			
Прозрачность и аромат бульона			

Вариант 2. Провести органолептическую оценку качества мяса на соответствие НД. Результаты оформите в виде таблицы

Показатели	Требования НД	Фактические показатели

Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Вариант 1. Изучение строения яйца. Определение вида и категории яиц.

Куриное яйцо содержит в среднем 74% воды, 12,8 — азотсодержащих веществ, 11,5 — жиров, 0,9 — углеводов и 0,8% минеральных веществ. Белок яйца состоит из четырех частей: наружной и внутренней — жидких, средней — более плотной и самой плотной — градиновой. Градинки — плотные закрученные тяжи, удерживающие желток в центре яйца. Желток покрыт тонкой полупроницаемой оболочкой и состоит из чередующихся концентрических слоев, отличающихся интенсивностью цвета. На поверхности желтка расположен небольшой зародышевый диск, всегда обращенный кверху. После снесения в яйце протекают физические процессы, в результате которых происходит усушка содержимого вследствие потери влаги через поры скорлупы. Величина потерь массы яйца зависит от толщины скорлупы, предварительной его обработки, условий и способов хранения. Масса и размер куриного яйца зависят от породы, возраста и кормления птицы. Масса яиц колеблется от 40 до 75г. В зависимости от способа и срока хранения, качества и массы куриные пищевые яйца подразделяют на диетические и столовые.

Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Вариант 1. Провести идентификацию сахаристых кондитерских изделий

Идентификацию проводят по внешнему виду, форме, поверхности, консистенции,

структуре, цвету, вкусу, запаху.

Полученные результаты сравните с требованиями НД. Результаты оценки оформите в виде таблицы.

Показатель	Требования ГОСТ	Фактические показатели		Примечание
		Обр.1	Обр.2	

Вариант 2. Анализ упаковки и маркировки на соответствие НД.

Вариант 3. Изучить термины и определения, классификацию и ассортимент по НД.

Вариант 4. Провести оценку качества на соответствие НД по органолептическим показателям, отметить дефекты.

Вариант 5. Провести идентификацию образцов мучных кондитерских изделий

Идентификацию проводят по внешнему виду, форме, поверхности, консистенции, структуре, цвету, вкусу, запаху. Осмотрите предложенный образец изделия, сравните его внешние признаки с описанием в стандартах и сделайте вывод о виде изделия.

Вариант 6. Анализ упаковки и маркировки на соответствие НД.

Вариант 7. Изучить термины и определения, классификацию и ассортимент по НД.

Вариант 8. Провести оценку качества на соответствие НД по органолептическим показателям, отметить дефекты.

Результаты органолептической оценки оформить в виде таблицы и сделать вывод о качестве исследуемых образцов.

Показатель	Требования ГОСТ	Фактические показатели		Примечание
Форма и внешний вид				

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Вариант 1 Составление договора поставки на продовольственные товары.

Вариант 2. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.

Вариант 3. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.

Вариант 4. Подбор технического оснащения складских помещений

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Вариант 1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.

Вариант 2. Определение наличия запасов на складе.

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Вариант 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов

Вариант 2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции

Вариант 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

Вариант 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада

Вариант 2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Вариант 1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения

Вариант 2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.

Оформление инвентаризационной описи

Вариант 3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.

- Комплект разноуровневых задач (заданий)

-

- Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

- Вариант 1.

- Во время приемке мороженой потрошеной ставриды длиной 24см. , выявлены следующие показатели: поверхность рыбы чистая , покрасневшая, консистенция ослабевшая, кисловатый запах в жабрах. Дайте заключение о качестве рыбы.

- Вариант 2.

- При проверке веса 35 брикетов с рыбным филе в расфасовке по 1кг., фактический вес 10 брикетов оказался 0,98.,15 брикетов-1кг.,10 брикетов-0,97кг. Соответствует ли отклонение в весе установленным нормам по стандарту.

- Вариант 3.

- На предприятие поступило 5 коробок (по 24 банки) икры зернистой осетровой пастеризованной. Икра расфасована в стеклянные банки массой нетто 60г. При приемке проверили массу нетто в двух банках и выявили, что они имеют массу по 58гр каждая. Предприятие отказалось от приемки и предъявил претензию поставщику. Представитель поставщика не согласился с претензией, обосновав свой отказ, что предприятие не правильно провел контроль массы нетто и предложил повторный контроль. Прав ли

- представитель поставщика? Какой должна быть выборка при повторном контроле? Ответ аргументируйте.

- Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

- Вариант 1.

- Определите качество мяса, если при осмотре туши говядины было выявлено, что она покрыта заветрившейся корочкой подсыхания темного цвета имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный. Дайте заключение о качестве мяса.

- Вариант 2.

- В столовую поступила партия птицы с маркировкой тары УЕЕ1 в количестве 45 ящиков. При проверке их качества оказалось, что мышцы развиты хорошо, имеется 2 разрыва кожи длиной 0,7-1 см каждый; отложения подкожного жира на спине и животе.

- Соответствует ли физическое качество указанному в маркировке

Вариант 3.

- Произведен сортовой разруб говяжьей полутуши. Масса отрубов 3-го сорта составляет 33кг. Рассчитайте массу говяжьей полутуши в целом и остальных сортов.

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Вариант 1.

Оцените условия хранения и состояния продуктов и запасов, рассчитайте необходимое количество товара для бесперебойной работы ПОП. Ежедневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса. Вариант 2.

Остатки картофеля на базе искусственного охлаждения составили (т): на 1 ноября — 6000; на 11 ноября — 3000; на 21 ноября — 2000 и на 1 декабря — 2000. Определить величину естественной убыли за данный период.

Вариант 3.

В столовую поступила партия молока в бутылках. Температура молока +8°C, кислотность 21Т. При хранении в подсобном помещении при температуре +15°C в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24°Т. Можно ли реализовать это молоко? Каковы причины изменения кислотности? Ваши рекомендации по использованию молока?

Кейс-задача

Задание (я):

1. Проведение анализа условий хранения товаров однородной группы в предприятии

общественном питании по правильности размещения, соблюдению климатических условий, соблюдению правил товарного соседства.

2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования рыбных мясных товаров.

3. Рассмотрите основные этапы и направления развития товароведения.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Разноуровневые задачи	ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала, изложен в определенной логической последовательности, научным языком; Задача решена верно, приведено полное правильное решение, включающее правильный ответ и полное верное объяснение с указанием применяемых формул, законов, правил. ответ самостоятельный;	ответ обучающегося полный и правильный на основании изученного материала; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию преподавателя; решение задачи вызвало небольшие затруднения; ответ получен, решение в целом верное, но либо недостаточно обоснованное, либо содержит вычислительные погрешности, в результате которых ответ может быть неверным. потребовалась помощь преподавателя;	ответ обучающегося полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный; задача решена, но допущены ошибки в вычислениях, единицах измерений, обучающийся выполняет практическое задание с небольшой помощью преподавателя;	выявлены недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом, решение не соответствует ни одному из критериев, перечисленных выше.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Порядок проведения: письменно, в виде теста

Перечень вопросов, выносимых на дифференцированный зачет

Дифференцированный зачет проводится письменно в форм тестовых заданий. Задание каждого варианта содержит тестовые задания, относящемуся к каждому из разделов рабочей программы.

Образец зачетного задания по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Форма примерного теста для проведения дифференцированного зачета.

ВАРИАНТ 1.

1 При неблагоприятных условиях хранения муки возможны процессы:

- а черствение;
- б слеживание;
- в распыл;
- г гниение.

2. К физическому способу консервирования относят:

- а стерилизацию;
- б квашение;
- в пастеризацию;
- г сульфитацию,

3. Вставьте пропущенное слово:

... ценность -это совокупность ценностей: энергетической, физиологической, органолептической, усвояемости и безопасности.

4. Выберите правильные ответы:

энергетической ценностью обладают:

- а белки;
- б органические кислоты;
- в минеральные вещества;
- г жиры.

5. Что называют критическим дефектом:

- а несоответствия товара установленным требованиям безопасности, которые могут нанести вред здоровью;
- б несоответствия, существенно влияющие на использование товара по назначению;
- в несоответствия, не влияющие на использование товаров по назначению;
- г все утверждения верны.

6. Охарактеризуйте явный дефект:

- а все утверждения верны;
- б для его обнаружения необходимо проведение лабораторных испытаний;
- в дефект, который не оказывает влияние на потребительские предпочтения;
- г виден невооруженным взглядом.

7. Выберите правильный ответ:

показатель, характеризующий степень использования организмом потребляемого продукта:

- а сохраняемость; б усвояемость; в безопасность ; г экологичность.

8. Установите соответствие между видом естественной убыли и её характеристикой:

распыл - это

- а количественные потери муки при перетаривании;
- б количественные потери муки за счет прилипания частиц к таре;
- в количественные потери за счет перехода части летучих веществ в окружающую среду;
- г все утверждения верны.

9. Выберите правильные ответы:

размещение товаров на хранение основано на принципах:

- а совместимость;
- б взаимозаменяемость;
- в безопасность;
- г эффективность.

10. Выберите правильный ответ: дефекты яиц:

- а загар; б усушка; в ослизнение; г окисление.

11. Охарактеризуйте дефект соленой рыбы: затяжка

- а неприятный гнилостный запах мяса рыбы;
б покраснение мяса рыбы вокруг позвоночника;
в окисление жира с образованием ржавого налета;
г все утверждения верны.

12. Выберите правильный ответ: дефекты соленой рыбы

- а вспучивание; б позеленение жира; в окисление; г загар.

13. Назовите товары длительного хранения

- а рыба соленая, копченая, пресервы, колбасные изделия;
б охлажденные мясо, рыба, свежие овощи, молочные товары;
в мороженые мясо, рыба, крупы, макаронные изделия;
г все утверждения верны.

14. Установите соответствие между видом специальной санитарно-гигиенической обработки и её характеристикой : дезинсекция - это

- а деятельность по уничтожению насекомых;
б деятельность по уничтожению грызунов;
в деятельность по уничтожению посторонних запахов;
г все утверждения верны.

15. Установите соответствие между формой поставки товара и её характеристикой:

Транзитная

- а Одновременное использование различных форм поставок в зависимости от программы предприятия;
б Наличие промежуточного звена между поставщиком и заказчиком;
в Поступление товара от поставщика на предприятие минуя промежуточные склады;
г все утверждения верны.

16. Установите соответствие между способом поставки и его характеристикой:

Централизованный

- а Поставщики по заявкам предприятия своими транспортными средствами поставляют товары;
б Вывоз сырья и продуктов обеспечивает само предприятие, используя собственное транспортное средство;
в Организует комплексный вывоз продукции от поставщика- изготовителя через систему складов;
г все утверждения верны.

17. Установите соответствие между способом поставки и его характеристикой:

Децентрализованный

- а Поставщики по заявкам предприятия своими транспортными средствами поставляют товары;
б Вывоз сырья и продуктов обеспечивает само предприятие, используя собственное транспортное средство;
в Организует комплексный вывоз продукции от поставщика- изготовителя через систему складов;
г все утверждения верны.

18. Выберите правильный ответ:

Складское хозяйство предназначено для:

- а доставки продукции потребителям;
б приемки, размещения, накопления, хранения и отпуска продукции;
в переработки продукции;
г накопления продукции.

19. Выберите правильные ответы:

Функции складского хозяйства- это

- а получение товара от поставщика;
б выполнение производственных операций;
в движение запасов внутри склада; г обеспечение оптимальных условий хранения;

20. Инвентаризация - это

- а проверка фактического наличия ценностей;
- б проверка фактического наличия ценностей и сверка с учетными данными;
- в сопоставление инвентаризации учета товаров с аналитическим учетом;
- г все утверждения верны;

Задача 1. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы 8°C . Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
дифференцированный зачет	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Составитель Грушина Н.С.

«12» января 2024 г.

