**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области**

**«Профессиональный колледж г. Железногорска-Илимского»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании методической комиссии  социально-экономического профиля Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Казанцева Н.А. | |  | | --- | | Утверждаю  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова О.В. | |

**Разработчик:** Колотовкина Н.С., преподаватель ГБПОУ ИО ПКЖИ.Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Общие положения**

В результате освоения учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

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, 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК. 02Осуществлять 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 с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Уметь:**

У 1. определять наличие запасов и расход продуктов;

У 2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

У 3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

У 4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У 5. оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

**Знать:**

З 1. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

З 2. общие требования к качеству сырья и продуктов;

З 3. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

З 4. методы контроля качества продуктов при хранении;

З 5. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

З 6. виды снабжения;

З 7. виды складских помещений и требования к ним;

З 8. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

З 9. методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

З 10. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

З 11. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

З 12. методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

З 13. правила оценки состояния запасов на производстве;

З 14. процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

З 15. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

З 16. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Формой аттестации по учебной дисциплине является *дифференцированный зачет.*

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

В результате аттестации по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| **Умения** |  |  |
| использовать лабораторное оборудование | умеет использовать лабораторное оборудование | наблюдение |
| определять основные группы микроорганизмов; | определяет основные группы микроорганизмов; | оценка выполнения практических работ |
| проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | проводит микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | оценка выполнения практических работ |
| обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | выполняет санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | наблюдение |
| обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; | выполняет требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; | наблюдение |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; | наблюдение |
| осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | осуществляет микробиологический контроль пищевого производства; | защита отчетов по практическим занятиям |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; | проводит органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; | защита отчетов по практическим занятиям |
| рассчитывать энергетическую ценность блюд | рассчитывает энергетическую ценность блюд | защита отчетов по практическим занятиям |
| составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | защита отчетов по практическим занятиям |
| **Знания** |  |  |
| основные понятия и термины микробиологии; | владеет основными понятиями и терминами микробиологии; | письменный опрос |
| классификацию микроорганизмов, | знает классификацию микроорганизмов, | устный опрос |
| морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; | знает морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; | устный опрос |
| генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов | знает генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов | тестирование |
| роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; | понимает роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; | письменный опрос |
| характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха | характеризует микрофлоры почвы, воды и воздуха | тестирование |
| особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов | знает особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов | устный опрос |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | устный опрос |
| микробиологию основных пищевых продуктов | знает микробиологию основных пищевых продуктов | письменный опрос |
| возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; | имеет представление о возможных источниках микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; | тестирование |
| методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | владеет методами предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | тестирование |
| правила личной гигиены работников организации питания; | знает правила личной гигиены работников организации питания; | тестирование |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения | классифицирует моющие средства, правила их применения, условия и сроки хранения | тестирование |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | устный опрос |
| схему микробиологического контроля | использует схему микробиологического контроля | тестирование |
| пищевые вещества и их значение для организма человека; | характеризует пищевые вещества и их значение для организма человека; | письменный опрос |
| суточную норму потребности человека в питательных веществах; | знает суточную норму потребности человека в питательных веществах; | письменный опрос |
| основные процессы обмена веществ в организме | владеет основными процессами обмена веществ в организме | письменный опрос |
| суточный расход энергии | знает суточный расход энергии | письменный опрос |
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | характеризует состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | устный опрос |
| физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | характеризует физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | тестирование |
| усвояемость пищи, влияющие на нее факторы | знает | устный опрос |
| нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | письменный опрос |
| назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; | характеризует назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; | устный опрос |
| методики составления рационов питания; | владеет методиками составления рационов питания; | тестирование |

**2. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины:**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья, направленные на формирование общих компетенций.

**2.1 Типовые задания для текущего контроля знаний**

**1. Тестовые задания**

**Тема №1.1. Организация продовольственного 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 № 1.2 Организация материально – технического снабжения**

1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это: а) снабжение предметами материально-технического оснащения; б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения; в) списание предметов материально-технического оснащения; г) ремонт предметов материально-технического оснащения.

2. К предметам материально-технического оснащения относятся: а) различные виды технологического оборудования; б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь; в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства; г) все ответы верны.

3. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор: а) купли-продажи; б) аренды; в) поставки; г) трудовой договор.

4. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе: а) норм и правил проектирования; б) санитарных норм и правил; в) норм расходов и потерь; г) норм оснащения.

5. В зависимости от назначения нормы делятся на: а) эксплуатационные нормы; б) нормы расхода; в) нормы оснащения; г) все ответы верны.

6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют: а) 2 – 2,5 комплекта; б) 3 – 3,5 комплекта; в) 4 – 4,5 комплекта; г) 1 комплект.

7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют: а) 1 комплект на год; б) 2 комплекта на год; в) 3 комплекта на год; г) 4 комплекта на год.

8.Какие требования должны предъявляться к организации материально- технического снабжения? а) своевременность и комплектность; б) бесперебойность; в) надёжность и высокое качество поставок; г) все ответы верны.

9. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить: а) соответствие техническим условиям; б) работоспособность оборудования; в) целостность упаковки; г) все ответы верны.

**Тема № 2.1 Организация складского хозяйства**

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают: а) в три этапа; б) в два этапа; в) в четыре этапа; г) все ответы верны.

2. Приёмку 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. Приёмка 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.

**Тема №2.2 Организация тарного хозяйства**

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.

**Тема № 2.3 Весоизмерительное оборудование**

1. Весоизмерительное оборудование служит для: а) проверки веса товара; б) качественного измерения веса товаров; в) количественного измерения веса товаров; г) проверки качества товара. 2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит: а) точность учёта; б) правильность расчёта с посетителями; в) срок службы весов; г) все ответы верны.

3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется: а) налоговой инспекцией; б) Роспотребнадзором; в) полицией; г) городскими органами управления.

4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП: а) циферблатные; б) проекционные; в) гирные; г) шкальные.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. К эксплуатационным требованиям весов относятся: а) наглядность показаний; б) пределы взвешивания; в) быстрота взвешивания; г) все ответы верны.

10. «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.

**2. Ситуационные задачи**

Задача 1 - На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли. Ответ: 0,155%; 0,465. З

Задача 2 - Судак мороженый неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли. Ответ: 0,056%.

Задача 3 - Каждодневная 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. Ответ: 100 кг через 2 дня

Задача 4 - Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней. Ответ: через 9 дней 300 кг.

Задача 5 - На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило: Мясо – 6200 руб. Крупа – 2100 руб. Х/б изделия – 680 руб. Овощи – 560 руб. Со склада в производство отдано: Мясо – 5900 руб. Мука – 380 руб. Х/б изделия – 680 руб. Крупа – 630 руб. Рыба – 1120 руб. Определить товарные остатки на конец отчётного периода. Ответ: 17630 руб.

Задача 6 - Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено: Деньги в кассе – 118-40 Продукты – 209-50 Готовые изделия – 126-70

Задача 7.Определить результаты инвентаризации. Ответ: недостача 27-70

**2.2 Типовые задания для промежуточного контроля знаний**

1. Овощи в зависимости от использованной в пищу части делятся на: a. Вегетативную группу; b. Плодовую группу; c. Плодоовощную группу.

2. У овощей относящихся к плодовой группе в пищу используют: a. Плоды; b. Семена; c. Клубни.

3. К клубнеплодам относятся: a. Брокколи b. Свекла c. Физалис d. Спаржа

4. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это- a. Качество b. Сохраняемость c. Доброкачественность

5. Что устанавливается органолептическим методом: a. Цвет b. Вкус c. Запах d. Консистенция e. Внешний вид

6. Чем измеряется ценность пищи в России: a. Джоулями b. Килокалориями c. Киловаттами

7. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают: a. Биологическая ценность b. Физиологическая ценность c. Органолептическая ценность

8. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают: a. Сохраняемость b. Усвояемость продукты c. Доброкачественность

9. На качество пищевых продуктов влияют: a. Вид и качество сырья b. Способы и условия производства c. Упаковка и состояние тары d. Транспортировка и хранение

10.Свойства товара, которые обуславливают его полезность в процессе потребления, это- a. Потребительские свойства товара b. Пищевая ценность товара c. Биологическая ценность товара 11.Какими из перечисленных свойств определяется полезность продуктов питания: a. Энергетическая ценность b. Биологическая ценность c. Физиологическая ценность d. Пищевая ценность

12.Какими из перечисленных свойств определяется пищевая ценность продуктов питания: a. Доброкачественность b. Биологическая ценность c. Физиологическая ценность d. Усвояемость продукты

13.Какими из перечисленных свойств определяется биологическая ценность продуктов питания: a. Наличие витаминов b. Наличие микро- и макро элементов c. Наличие незаменимых аминокислот d. Наличие ненасыщенных жирных кислот

14.Какими из перечисленных свойств определяется физиологическая ценность продуктов питания: a. Оказывать влияние на нервную систему человека b. Оказывать влияние на сердечно - сосудистую систему человека c. Оказывать влияние на пищеварительную систему человека

15.Какими из перечисленных свойств определяется энергетическая ценность продуктов питания: a. Наличием белков b. Наличием жиров c. Наличием углеводов

16.Классификация продовольственных товаров — это … a. распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам. подтверждение безопасности продуктов для жизни и здоровья потребителя. b. способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно- сосудистую, пищеварительную систему человека

17.Какие существуют признаки классификации товаров: a. происхождение товаров; b.химический состав; c. степень обработки сырья; d. назначение товаров.

18.Содержание веществ (кофеина, ванилина, эфирных масел, спирта этилового, никотина), действующих на нервную систему организма человека, это относиться к… a. Зерномучным товарам b. Плодоовощным товарам c. Вкусовым товарам

19.Мучнистая непрозрачная мелкая крупка, получаемая при помоле зерна пшеницы в муку, это… a. Манка b. Сорго c. Просо

20.По способу выпечки хлеб делиться на – a. Формовой; b. Подовый; c. Весовой.

21.К булочным изделиям относят- a. Батоны; b. Булки; c. Сайки.

22.Сдобные изделия получают из муки – a. Высшего сорта; b. 1 сорта; c. 2 сорта; d. Обойной муки.

23.К бараночным изделиям относят- a. Баранки; b. Сушки; c. Бублики.

24.К прочим хлебобулочным изделиям относят: a. Сухари; b. Соломку; c. Палочки хлебные; d. Хлебцы хрустящие.

25.Свежие плоды в зависимости от использованной в пищу делятся на: a. Семечковые; b. Косточковые; c. Субтропические и тропические; d. Экзотические; e. Ягоды; f. Орехоплодные.

26.Орехоплодные содержат воду в % к массе: a. 75-85%; b. 10-15%.

27.Плоды являются главным источником: a. Жиров; b. Белков; c. Углеводов.

28. Источники снабжения, это a. Основной – промышленное и сельскохозяйственное производство; b. Дополнительный – импорт товаров.

29. Виды снабжения… a. Продовольственное; b. Материально - техническое; c. Топливно – энергетическое.

30. Продовольственные ресурсы подразделяются… a. Государственные; b. Местные.

31. Посредники в закупке продуктов… a. Оптовые базы; b. Торговые агенты; c. Брокеры.

32. Классификация складов проводится в зависимости, от: a. Роли складов в процессе производства; b. Особенностей хранения; c. Сферы обслуживания; d. Конструктивный особенностей складов.

33. Склады могут располагаться на: a. Первых этажах зданий; b. Цокольных этажах; c. Подвальных этажах.

34. К комплексу складских помещений относят: a. Разгрузку транспорта; b. Приемку товаров; c. Размещение товаров на хранение; d. Отпуск товаров из мест хранения; e. Внутрискладское перемещение.

35. Какой из перечисленных инструментов и инвентаря предназначен для оценки качества яиц? a. Ареометр; b. Психрометр; c. Овоскоп; d. Молокометр.

36. Упаковка, это- d. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь; e. Носитель информации о товаре; f. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.

37. Тара, это- c. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара; d. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.

38. Тару классифицируют: e. По виду материала; f. По степени жесткости; g. По степени специализации; h. По кратности использования.

39.К наиболее распространенному виду упаковки относят: i. Картонную тару; j. Деревянную тару;

k. Бумажную тару; l. Металлическую тару; m. Стеклянную тару; n. Полимерную тару; o. Текстильную тару; p. Комбинированную тару.

40. К многооборотной таре относят- c. Унифицированный контейнер; d. Комбинированную тару; e. Тару и оборудование.

41. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре: f. Технические; g. Эксплуатационные; h. Экономические; i. Санитарно -гигиенические; j. Экологические

42. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят: d. Приобретение или изготовление тары; e. Выдача в производство и организация ремонта; f. Хранение и учет тары.

43. Хранение, это- a. Этап товародвижения от производителя до потребителя; b. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь.

44.На хранение продуктов влияют следующие условия: a. Температура; b. Влажность; c. Освещение; d. Вентиляция; e. Состав воздуха; f. Товарное соседство.

45. Товарное соседство, это- a. Взаимное влияние продуктов друг на друга; b. Хранение согласно принятой классификации по условиям хранения.

46. Для обеспечения режима хранения запрещается: a. При взвешивании класть продукты непосредственно на весы; b. Хранить продукты вне складских помещений; c. Хранить готовые продукты, полуфабрикаты и сырые продукты вместе; d. Хранить товары, легко поглощающие запахи с остро пахнущими товарами; e. Хранить сухие продукты вместе с влажными.

47. Методы хранения различают: a. Основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения; b. Основанные на различных способах размещения; c. Основанные на разных видах и способах обработки.

48. К методам, основанным на регулировании различных показателей климатического режима хранения относятся: a. Охлаждение; b. Замораживание; c. Воздушное охлаждение; d. Увлажнения; e. Осушения.

49. Деятельность по уничтожению насекомых называется: a. Дезинфекция; b. Дезинсекция; c. Дератизация.

50. Сохранность плодов, ягод в свежем виде, это: a. Эубиоз; b. Гемиобиоз; c. Термоанабиоз; d. Ксероанабиоз; e. Осмоанабиоз; f. Ацидоанабиоз.

51. К методическим приемам и способам контроля запасов относят: a. Инвентаризацию; b. Экономический анализ; c. Экспертиза;

52. К документам необходимым для инвентаризации относят: a. Товарные отчеты; b. Журнал поступления товаров; c. Акт о порче;

53. К основным целям инвентаризации относят: a. Проверку данных; b. Контроль за сохранностью; c. Проверку условий хранения;

54. В каких случаях проводят обязательную инвентаризацию? a. Смена материально ответственных лиц; b. Установление фактов хищения; c. Уход в отпуск бригадира.

55. К видам инвентаризации относят: a. По объему; b. По методу проведения; c. По назначению; d. По частоте; e. По охвату.

56. К результатам инвентаризации относят: a. Опись; b. Акт проверки; c. Акт на списание.

57. К материально ответственным лицам относят: a. Заведующего производством; b. Заведующего цехом; c. Старшего мастера.

58. В калькуляционной карточке прописывается: a. Наименование продукта; b. Количество продукта; c. Цена.

59. В рецептурный сборник входят: a. Наименование блюда; b. Нормы вложения продуктов массой брутто; c. Нормы вложения продуктов массой нетто; d. Выход блюд.

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

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

**3. Структура контрольно-оценочных материалов для аттестации по учебной дисциплине**

Дифференцированный зачет проводится в виде тестирования, ориентированого на проверку знаний и умений по дисциплине.

**3.1 Инструкция для обучающихся.**

Инструкция: Внимательно прочитать задание и выберите один или несколько правильных ответов, дополните предложение, установите соответствие.

**3.2 Информационное обеспечение**

раздаточный материал, учебное пособие.

**3.3 Условия аттестации**

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1.

Работа содержит 60 вопросов

Время выполнения задания – 1час 30мин.

Оснащение: раздаточный материал.